

# il Vecchio

PASTIFICIO & CUCINA

## ANTIPASTI

<b>GAMBERO ROSSO</b>	29
Carpaccio di gamberi rossi, arancia sanguigna, finocchio e caviale.	
<b>TARTARE DEL VECCHIO</b>	20
Tartare di tonno rosso con teriyaki di Modena e kimchi, avocado, stracciatella e caviale.	
<b>COZZE CACIO &amp; PEPE</b>	14
Cozze al vapore con spuma di pecorino, croccante di calamaro, aria al pepe verde.	
<b>CRUNCH</b>	18
Frittura di calamaretti e gamberi a corno con salsa tártara.	
<b>CARPACCIO DI ANGUS</b>	18
Carpaccio di manzo, pomodoro secco, Parmigiano 24 mesi, pane carasau e citronette alla senape e miele.	
<b>VITELLO TONNATO</b>	16
Cirello di vitello da latte, spuma di salsa tonnata e wonton croccante.	
<b>MANCO T'ANNAVA</b>	12
Crocchette di coda alla vaccinara, con cremoso di provola e maionese all'aglio nero.	
<b>TARTARE DEL DUQUE</b>	19
Tartare di filetto, maionese ai capperi, cremoso di tuorlo e cenere di ginepro.	
<b>CARCIOFELLA</b>	14
Carciofo confit e fritto con crema di topinambur, fichi neri canari e prosciutto d'anatra.	
<b>LA PANZANELLA</b>	15
Insalata tipica toscana su frisella con varietà di pomodori, alici del Cantabrico e stracciatella.	
<b>POMODORO</b>	13
Tartare di pomodori canari, stracciatella e granita allo zenzero.	
<b>AVE CAESAR</b>	14
Insalata con salsa caesar casereccia, pollo impanato e bacon croccante.	
<b>ZUPPA DI POMODORO</b>	13
Zuppa calda con varietà di pomodori ECO confit e stracciatella.	
<b>AL CONTADINO NON FAR SAPERE</b>	20
Selezione di 4 varietà di formaggi italiani, serviti con marmellate caserecce.	

## IL NOSTRO PASTIFICIO & RISOTTI

<b>RAVIOLI AI GAMBERI</b>	19
Ravioli ripieni di gamberi all'aglio, con cremoso di 'nduja e limone.	
<b>PLIN</b>	18
Ravioli ripieni d'agnello, creme di yogurt e melanzane e demi-glace.	
<b>CANNELLONI ALLA VACCINARA</b>	19
Cannelloni di coda di toro con sedano candito, pecorino e cioccolato.	
<b>MEMORIA</b>	17
Ravioli di ricotta e spinaci, cremoso di noci e gorgonzola e pere caramellate alla cannella.	
<b>QUELLO CHE NON TI ASPETTI</b>	26
Spaghettoni quadrati all'aglio, olio e peperoncino, alici, ricci di mare, limone e bottarga.	
<b>REALE</b>	35
Linguine all'astice fresco, pomodorini e basilico.	
<b>TI SBLOCCO UN RICORDO</b>	22
Infrascati con frutti di mare, gamberetto crudo, stracciatella e pesto al pistacchio.	
<b>IL GAMBERO SI È TARTUFATO</b>	32
Spaghetti con bisque dei suoi coralli, burro al tartufo e doppia consistenza di carabiniere.	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	24
Con vongole, crema di spinaci, beurre blanc, caviale e bottarga.	
<b>CARBONARA BY RICCARDO DELLA BELLA</b>	18
La nostra carbonara d'autore con fusilloni.	
<b>PACCHERI ALLA VITTORIO</b>	17
Con salsa di 3 pomodori, burro, parmigiano e basilico.	
<b>TAGLIATELLE ALLA CICCIA</b>	18
Con ragù tradizionale di manzo.	
<b>PICI QUA, PICI LÀ</b>	20
Pici freschi con ragù d'anatra e spuma di pecorino.	
<b>ESSENZA</b>	24
Risotto scampi e la sua tartare, aglio nero fermentato, spuma d'anice e capperi fritti.	
<b>ORO CHE LUCCICA</b>	19
Risotto mantecato con Parmigiano 24 mesi, ossobuco, zafferano e liquirizia.	

### IGIC Incluso

Oltre ai piatti presenti nel nostro menu, offriamo proposte fuori carta, preparate con ingredienti e materia prima di stagione. Chiedi al nostro personale le specialità del giorno. **Crea la tua esperienza:** Oltre alla nostra carta, puoi vivere un percorso gastronomico scegliendo il nostro Menu Degustazione: **6 portate a (70)** oppure **8 portate a (90)**. Bevande escluse. Chiedi del nostro abbinamento vini. Il Menu Degustazione è disponibile esclusivamente a cena, con prenotazioni tra le **18:00** e le **20:30**; ti invitiamo a chiedere la disponibilità al momento della prenotazione.

## DEL MARE

<b>TONNO IODATO</b>	23
Tonno marinato, sopra salsa iodata, chutney di peperoni e mango e maionese al limone.	
<b>IN PROFONDITÀ</b>	23
Spigola laccata con salsa Mugnaia, cuore di lattuga grigliato e pesto di pistacchio citrico.	
<b>SOGLIOLA</b>	22
Cucinata con burro nocciola, cremoso di piselli, menta e beurre blanc.	
<b>ESPLOSIONE DI GUSTO</b>	23
Tentacolo di polpo glassato, purè con nduja e riso croccante.	
<b>ROMBO-ANTE</b>	25
Rombo al forno con soffritto di aglio e peperoncino e consistenze di asparago.	

## DELLA TERRA

<b>MILANESE</b>	29
Di vitello fritto, zucchine sottaceto, salsa puttanesca e scaglie di Parmigiano 24 mesi.	
<b>PETTO D'ANATRA</b>	23
Anatra alla griglia con crema di mora e tarte tatin di stagione.	
<b>NON L'HO PENSATO, L'HO FATTO</b>	38
Filetto di manzo wellington, con cremoso di carote e salsa speziata.	
<b>ARMONIA</b>	37
Sella d'agnello disossata, con la sua demi-glace, barbabetola e rosa di patate.	
<b>POLLO SENZA TESTA</b>	22
Petto di pollo ruspante cotto a bassa temperatura, ripieno di peperoni con cremoso di patata dolce e arancia.	
<b>FILET MIGNON ROSSINI</b>	34
Filetto di Angus, con purè tartufato, scalogno al balsamico e foie gras.	

## CONTORNI ED EXTRA

<b>PURÈ DI PATATE</b>	8
<b>VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE</b>	8
<b>EXTRA TARTUFO</b>	3 / gr.
<b>EXTRA CAVIALE</b>	5 / gr.

## PANE E FOCACCIA

<b>SERVIZIO DI PANE DI LIEVITO MADRE</b>	3
Con olio EVO chianino.	
<b>FOCACCIA</b>	10
Con romero servita con olio EVO chianino.	
<b>FOCACCIA &amp; STRACCIATELLA</b>	15
Focaccia calda con stracciatella. (Aggiungi tartufo fresco di stagione a 3€/gr.)	
<b>FOCACCIA ROSSA</b>	16
Focaccia calda con salsa di pomodoro e stracciatella.	

## DULCIS IN FUNDO

<b>BABÀMISÚ</b>	9
La nostra versione del tiramisù.	
<b>SBRISOLONA LOMBARDA</b>	10
Torta calda di ricotta e cioccolato, chantilly e frutti rossi.	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	8
Aromatizzata all'arancio e vaniglia con croccante caramellato.	
<b>COULANT</b>	10
Di cioccolato fondente Guanaja 70% con cuore e gelato al pistacchio.	
<b>SFOGLIA DI MELE</b>	12
Millefoglie ripieno di mela scomposta, e gelato alla mela.	
<b>CHEESECAKE</b>	9
Cheesecake al formaggio con amarena Fabbri.	

## BENVENUTI ALLA NOSTRA TAVOLA

Al centro della nostra cucina, tradizione e innovazione si fondono per creare un'esperienza culinaria unica. Il Vecchio nasce dalla passione per la cucina italiana, reinterpretata con creatività e arricchita dall'utilizzo esclusivo di ingredienti locali, freschi e di stagione. Tutte le paste fresche del menù sono preparate in casa, direttamente davanti al cliente, offrendo un viaggio completo in Italia, per non parlare degli antipasti, dei secondi e dei dessert, rivisitati con influenze internazionali.

Ogni piatto racconta una storia, frutto di anni di esperienza in diversi ristoranti rinomati e della partecipazione a prestigiosi convegni gastronomici. A guidare la brigata in cucina sarà lo Chef Riccardo Della Bella, che con dedizione e maestria porterà in tavola il meglio della gastronomia, combinando sapori autentici con tecniche moderne per offrire un viaggio culinario che celebra il territorio e l'arte culinaria.

In sala, il Maître Javier Santoni, con una vasta esperienza maturata principalmente in Spagna, sarà al vostro servizio per rendere la vostra serata indimenticabile. Grazie alla sua profonda conoscenza dei vini, saprà consigliarvi l'abbinamento perfetto per accompagnare il vostro pasto, garantendovi un servizio impeccabile e personalizzato.

Qui non serviamo solo cibo; regaliamo emozioni, raccontiamo storie e condividiamo con voi la nostra passione per la buona cucina. Che siate alla ricerca di un piatto tradizionale con tocchi contemporanei o di una nuova avventura culinaria, vi invitiamo a scoprire il nostro menù, pensato per esaltare il gusto della semplicità e la bellezza della creatività.

  
CREATIVE CHEF

IGIC Incluso

REGOLAMENTO (UE) N° 1169/2011 Struttura con informazioni disponibili su allergie e intolleranze alimentari. Si prega di chiedere informazioni al nostro personale. Grazie mille.