



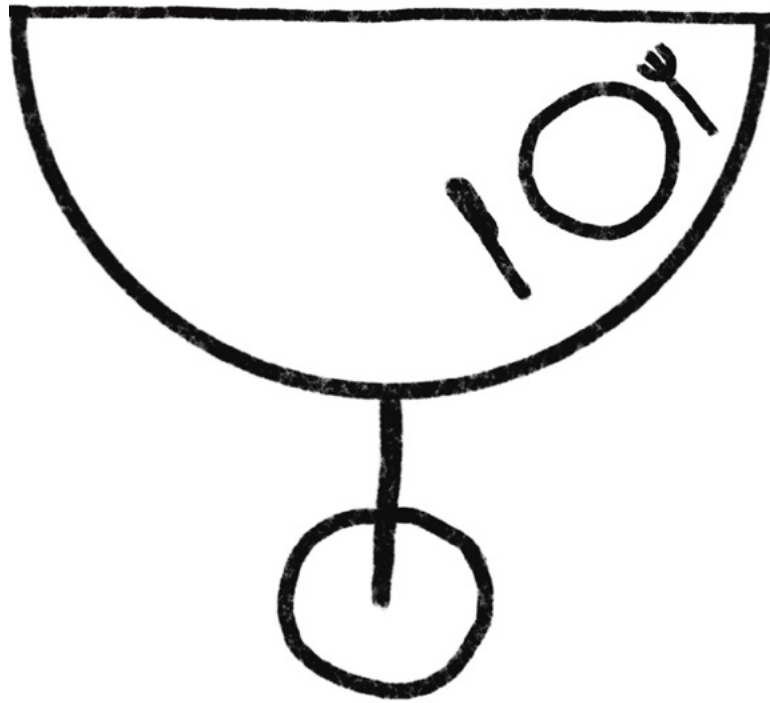
LITTA
bistrot

Chef
Luca Gubelli



Fusione & tradizione sono le parole chiave di una cucina sempre in evoluzione e attenta alle stagioni. Rispetto delle materie prime e combinazioni dal twist contemporaneo firmano un menù sempre inedito e capace di coniugare gusto e salute.

Fusion & tradition are the keywords of a cuisine that is always evolving and attentive to the seasons. Respect for raw ingredients and combinations with a contemporary twist sign a menu that is always new and capable of combining taste and health.



Tasting Menu Green

55

Broccolo selvatico / Wild broccoli
Tamarindo, green curry
Tamarind, green curry

Risotto 🍷 🍄
Funghi porcini, rosmarino
Porcini mushrooms, rosemary

Polpette di melanzane / Vegetarian aubergine balls 🍆 🍷
All'arrabbiata
All'arrabbiata -spicy tomato sauce-

Frutti rossi / Red fruit
Infuso al frutto della passione e cardamomo
Cardamom and passion fruit infusion

Tasting Menu

Libera...mente

75

6 portate a mano libera dello chef
6 courses by the chef

À la Carte Menu

Carpaccio di tonno / Tuna carpaccio 🌿 🐟 20
Salsa tamari, limone fermentato, foglie d'ostrica
Tamari sauce, fermented lemon, oyster leaves

Broccolo selvatico / Wild broccoli 16
Tamarindo, green curry
Tamarind, green curry

Tartare di Fassone piemontese / Fassone beef tartare 🌿 🍴 18
Kimchi, shiso
Kimchi, shiso

Prosciutto di maiale nero 24 mesi / 24 months black pork ham 20
Focaccine calde alla mediterranea, verdure all'agro 🌿 🥒
Mediterranean flavoured flat bread, pickled vegetables

Paccheri freschi / Fresh paccheri pasta 🌿 🍷 🧀 16
Pomodoro affumicato, miso di ceci, Parmigiano Reggiano
Smoked tomato, chickpea miso, Parmigiano Reggiano cheese

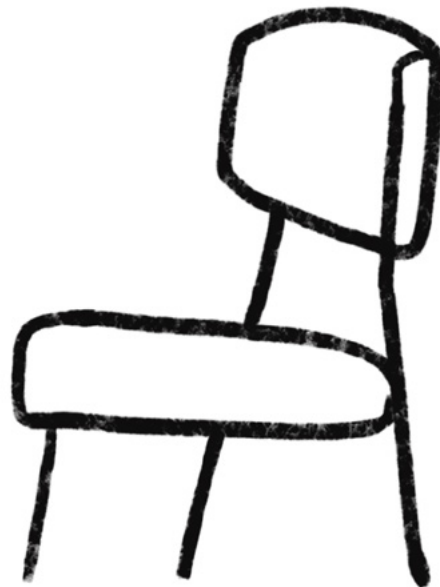
Risotto 🍷 🍄 18
Funghi porcini, rosmarino
Porcini mushrooms, rosemary

Spaghettone / Spaghetti pasta 🌿 🍷 🐟 18
Burro, acciuga del Cantabrico, broccolo, limone nero
Butter, Cantabrian anchovy, broccoli, black lemon

Agnolotti del plin / Roast meat agnolotti -Ravioli- 🌿 🍷 🍴 16
Burro di montagna, salvia, sugo d'arrosto
Mountain butter, sage, roast gravy

Busiate di grano Russello / Sicilian Russello Busiate pasta 18
Amatriciana di mare 🌿 🍷 🐟 🍴
Sea amatriciana -tomato sauce, smoked lard, swordfish,
Pecorino cheese, herbs-

Zuppa di cipolle / Onion soupe 🌿 🍷 16
Gruviera, crostone di pane
Gruyère cheese, bread crust





À la Carte Menu

Tradizione Milano


Risotto con ossobuco   30
Zafferano, ossobuco in gremolada
Saffron, ossobuco in gremolada

Costoletta di vitello alla Milanese / Milanese style veal chop 32
Patate alla salvia   
Baked sage potatoes

Polpette di melanzane / Vegetarian aubergine balls   16
All'arrabbiata
All'arrabbiata -spicy tomato sauce-

Baccalà / Salted cod  28
Cicoria, salsa pil pil
Chicory, pil pil sauce

Branzino / Sea bass   30
Funghi porcini, patate, timo
Porcini mushrooms, potatoes, thyme

Secreto di maiale nero / Black pork Secreto    26
Zucca, caldarroste, miele, senape in grani
Pumpkin, chestnuts, honey, mustard grains

Cuberoll di Black Angus / Black Angus cuberoll  32
Patate, funghi spugnole, maggiorana
Potato, morel mushrooms, marjoram

Selezione di formaggi italiani / Assorted Italian cheese    18
Pan brioche, confettura di pere e zafferano
Pan brioche, pear and saffron jam

Coperto / Service per persona / per person 3

Room Service per servizio / per service 5

Information

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del REG. CE 835/2004. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante il Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

The fish destined to be eaten raw was subjected to reclamation treatment prior comply with the requirements REG. EC 835/2004. Some fresh products are deep frozen, as described in the procedures of the Food Safety Management Manual through the HACCP system pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.

Non escludiamo la possibilità di contaminazione di allergeni, come glutine e frutta a guscio, dalle nostre preparazioni.
We do not exclude the possibility of allergens contamination, like gluten and nuts, from our preparations.

Allergens



Glutine
Gluten



Soia e derivati
Soy and derivatives



Frutta a guscio e derivati
Nuts and derivatives



Semi di sesamo e derivati
Sesame seeds and derivatives



Lupino e derivati
Lupin beans and derivatives



Molluschi e derivati
Mollusc and derivatives



Senape e derivati
Mustard and derivatives

A

Questo prodotto potrebbe essere abbattuto in loco secondo le normative sull'igiene alimentare
This product may be culled on site according to food hygiene regulations



Uova e derivati
Eggs and derivatives



Pesce e derivati
Fish and derivatives



Arachidi e derivati
Peanuts and derivatives



Latte e derivati
Milk and derivatives



Sedano e derivati
Celery and derivatives



Crostacei e derivati
Shellfish and derivatives



Anidride solforosa e solfiti
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
*Sulphur dioxide and sulphites
in concentrations above 10 mg/kg*

LITTA
bistrot

