



▶ MENU ◀

Il menù può contenere sostanze allergizzanti. Vi invitiamo a segnalare al cameriere eventuali allergie o intolleranze e a prendere visione del libro degli ingredienti e delle ricette.

Elenco degli allergeni (Allergens List)

- | | |
|---|---|
| 1. Cereali contenenti glutine (cereals with gluten) | 8. Frutta a guscio (nuts) |
| 2. Crostacei (crustaceans) | 9. Sedano (celery) |
| 3. Uova (eggs) | 10. Senape (mustard) |
| 4. Pesce (fishes) | 11. Semi di sesamo (sesame seeds) |
| 5. Arachidi (peanuts) | 12. Anidride solforosa e solfiti (se superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro) (sulfur dioxide and sulphites) |
| 6. Soia (soy) | 13. Molluschi (clams) |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (milk and dairy products) | 14. Lupini (lupins) |

MENU DEGUSTAZIONE

Un menu di quattro portate proposte dallo chef: lasciatevi tentare dal percorso del gusto targato Architorta.

La proposta è da intendersi per l'intero tavolo ed è esclusa dalle promozioni

A four courses menu suggested by our chef: let yourself be guided in the taste way signed Architorta.

This proposal is only for the whole table and excludes all discounts

€ 45

MENU DEGUSTAZIONE • TASTING MENU

TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI

Selezione di prodotti che variano ogni giorno scelti fra le eccellenze regionali e i piccoli artigiani
Selection of cold cuts or cheeses that changes every day, chosen among small artisanal regional excellences

€ 12 (*una persona / one person*) - € 18 (*due persone / two people*)

L'UOVO D'ORO

Uovo poché, crema di sedano rapa al latte, tartufo nero di Norcia e foglia d'oro 24k (3,7,9)

Poché egg, celeriac and milk cream, Norcia black truffle and 24k gold leaf (3,7,9)

€ 14

TAR-TAR

Tartare di scottona di manzo, cetriolo in osmosi, uovo sablé e salsa alla senape antica (3,10)

Beef tartare, cucumber in osmosis, sablé egg and ancient mustard sauce (3,10)

€ 14

NEVE DI MARE

Carpaccio di ricciola, cipolla rossa caramellata, neve all'olio d'oliva, zenzero marinato e maionese di miso (3,4,6)

Amberjack carpaccio, caramelized red onion, olive oil powder, marinated ginger and miso mayo (3,4,6)

€ 16

CESTINO PREALPINO

Cestino di polenta, crema di funghi porcini e crema di ceci al rosmarino (7,8,9)

Polenta basket, boletus mushrooms cream and rosemary chickpeas cream (7,8,9)

€ 9

Pane e coperto 2,50€

ANTIPASTI • STARTERS

LINGUINE POVERE

Linguine di Gragnano con crema di pane di segale, alici del Cantabrico, uvetta, limone e crumble di noci (1,4,8)
Linguine with rye bread cream, Cantabric anchovies, raisins, lemon and walnuts crumble (1,4,8)

€ 13

AGNOLOTTI RICCHI

Agnolotti di grano saraceno, demi glace, intenso al parmigiano, tartufo nero di Norcia e salicornia scottata (1,3,7,8)
Buckwheat agnolotti, brown sauce, parmesan cream and black truffle (1,3,7,8)

€ 22

MAFALDE DELLO STRETTO

Mafalde di Gragnano, pesto di pistacchi siciliani, tonno rosso marinato al limone e granella di pistacchi (1,4,7,8)
Pasta with Sicilian pistachio pesto, red tuna marinated with lemon and pistachio crumb (1,4,7,8)

€ 17

RISOTTO DELL'ASTRADIZIONE

Riso acquerello in risotto alla zucca, salsa al taleggio, amaretti, e polvere di liquirizia (1,7)
"Acquerello" rice in pumpkin risotto, taleggio cheese sauce, amaretti and licorice powder (1,7)

€ 15

PRIMI • FIRST COURSES

TATAK I TAK REMIX

Tataki di tonno in crosta di sesamo nero, salsa di avocado al lime, alghe wakame e Kombu all'olio di sesamo (4,6,11)
Tuna tataki wrapped with black sesame seeds, avocado and lime sauce, wakame seaweed and Kombu with sesame oil (4,6,11)

€ 28

SUPERQUACK

Petto d'anatra cbt con salsa al vino rosso, miele e spezie con porro e carota glassati (7,8,11)
Duck breast LTLT with red wine, honey and spices gravy, glazed carrot and leek (7,8,11)

€ 22

JUMPIN' SALMON

Salmone cbt in crosta di semi di papavero e bacche di Goji, salsa di yogurt agli agrumi, lenticchie rosse alla cannella (4,7,9)
Salmon LTLT wrapped with poppy seeds and Goji berries, yogurt cream with citrus and red lentils with cinnamon (4,7,9)

€ 18

MUUUCK

Entrecôte cbt laccata al vincotto di fichi neri, trito di albicocche essiccate e pinoli tostati e cremoso di patate affumicato (1,8)
Entrecôte LTLT with potatoes smoky cream, black figs vincotto, toasted pine nuts and dry apricots (1,8)

€ 22

SECONDI • MAIN COURSES

IL CANNOLO SCOMPOSTO

Deconstructed cannolo

€ 7

LE TORTE DEL GIORNO

Chiedete cosa offriamo oggi
cakes of the day: check what we offer today

€ 7

DOLCI • *DESSERTS*

ACQUA MICROFILTRATA (0,75 l)

Naturale / Gasata
Still / Sparkling

€ 2

COCA COLA (0,33 l)

Classic / Zero

€ 3

BIBITE LURISIA (0,275 l)

Tonica / Aranciata / Chinotto / Gazzosa

€ 3,50

BIBITE GALVANINA (0,355 l)

Cedrata / Ginger / Tè verde / Tè al limone / Tè alla pesca
Cedrata / Ginger / Green tea / Lemon tea / Peach tea

€ 3,50

ESPRESSO

€ 1,50

BEVANDE • DRINKS

**BIRRE DEL BIRRIFICIO RURALE A ROTAZIONE:
CHIEDETE COSA OFFRIAMO OGGI**

CHANGING DRAUGHT BEERS MADE BY BIRRIFICIO RURALE:
CHECK WHAT WE OFFER TODAY

SETA (5% vol.)

Leggera, floreale e agrumata, fresca e dissetante
Light, floral, citrusy and refreshing

Stile: Wit-Blanche

3° MIGLIO (5,8% Vol.)

Aromi agrumati e resinosi bilanciati con il malto, finale amaro
Citrus and resinous flavours balanced with malt, bitter finish

Stile: American Pale Ale

40 50 40 (5% Vol.)

Leggera, erbacea con finale luppolato
Light and herbal with hoppy end

Stile: Italian Pils

HOP ART (4,4% Vol.)

Realizzata dalla selezione dei luppoli più intensi e aromatici
Produced selecting the most intense and aromatic hops

Stile: Session IPA

GLOBAL IPA (6,5% Vol.)

Malti inglesi e tedeschi, dal carattere luppolato e agrumato
English and german malts, hoppy and citrusy character

Stile: American IPA



€ 4 / 6

BIRRE ALLA SPINA • DRAUGHT BEERS

VINI DA DESSERT

AMBROSIA - BUTTAFUOCO D.O.C. AROMATIZZATO (16% Vol.)

Vino infuso in rovere con china, genziana, cardamomo
Oak infused wine with cinchona bark, gentian, cardamom

Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del caneto

€ 4

SOLITAIRE - PASSITO DI VERDEA I.G.T. (14% Vol.)

Vino passito dal profumo ampio e avvolgente, intensamente
fruttato con sentore di miele e albicocca

Raisin wine, very fruity with honey and apricot hints

Vitigno: Verdea

€ 4

SPUMANTI

28.9 SPUMANTE BRUT (12% vol.)

SPUMANTE METODO CHARMAT

NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Fruttato e floreale, dal gusto armonico e fragrante

Fruity and floral, with harmonic and fragrant taste

Vitigno: Chardonnay e Pinot nero

€ 6 / 20

OLTREPO' CLASSICO BRUT (12,5% Vol.)

SPUMANTE METODO CLASSICO OLTREPÒ PAVESE D.O.C.G.

CANTINA FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Invecchiamento minimo 30 mesi, profumo fine e persistente,
sentori di frutta, sapore morbido, vivace e armonico

*Minimum ageing 30 months, refined and persistent fruity scent,
smooth, vivid and harmonic taste*

Vitigno: Pinot Nero

€ 30

SPUMANTI & VINI DA DESSERT

MALVASIA (11,5% vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Vino frizzante dal profumo intenso, finemente armonico
sparkling wine with a deep and specific scent

Vitigno: Malvasia Aromatica

€ 16

IL CAVALIERE (11,5% vol.)

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino frizzante, di forza e carattere dal profumo e gusto immediati
Lightly sparkling wine with strenght and character

Vitigno: Pinot nero

€ 16

BIANCO DEL SANTO (13% vol.)

SAN COLOMBANO D.O.C.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Fermo, fruttato con sentori di vaniglia, elegante e vellutato
Still, fruity with vanilla hints, elegant, velvety

Vitigno: Chardonnay, Pinot nero e Riesling

€ 5 / 16

IDA (12% vol.)

RIESLING DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino fermo, dal caratteristico profumo erbaceo
che invecchiando vira verso note di miele
*Still wine with typical herbaceous scent that changes
to honey while ageing*

Vitigno: 50% Riesling italico, 50% Riesling renano

€ 6 / 20

MUNCIAR (14% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.
TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Profumo delicato, ricorda la pesca e l'albicocca.

Elegante e vellutato con buona corposità

Delicate scent, it reminds peaches and apricots.

Elegant, mellow and full bodied

Vitigno: Sauvignon e Viognier

€ 8 / 28

PINCIANELL (12% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.
TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Vino fermo, giovane e delicato dal profumo floreale

Still young and delicate wine with a floral scent

Vitigno: Sauvignon e Viognier

€ 6 / 20

VERDEA RICCARDI N. 1 (12% vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Fermo, floreale con sentori di frutta a polpa gialla e mandorla

Still, floral with yellow pulp fruits and almonds hints

Vitigno: Verdea

€ 7 / 24

VINI BIANCHI • WHITE WINES

MONTEBIOTTO (12% Vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Vino fermo, giovane, fresco e leggero
Still young wine, fresh and light

Vitigno: 40% Barbera, 40% Croatina, 20% altre uve rosse

€ 5 / 16

PINCIANELL (13% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.
TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Vino fermo, giovane dal profumo floreale
Still young wine with a floral scent

Vitigno: 70% Syrah, 30% Merlot

€ 6 / 20

IL CACCIATORE (14% vol.)

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
CANTINA FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino fermo affinato 20 mesi in legno, di carattere, tannico
Still wine aged in wood for 20mos., with tannic great character

Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del canneto

€ 8 / 28

PINOT NERO (14% Vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Vino fermo, elegante, strutturato e dal bouquet pronunciato
Still, elegant and structured wine, with a pronounced bouquet

Vitigno: Pinot Nero

€ 7 / 24

CEPP (14% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.
TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Vino fermo, barricato, corposo con sentori di spezie e frutti rossi
Still full bodied wine, aged in oak with hints of spices and red fruits

Vitigno: 70% Merlot, 30% Syrah

€ 8 / 28

BUTTAFUOCO D.O.C.

VIGNA SACCA DEL PRETE (14,5% vol.)

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
CANTINA FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino fermo affinato 24 mesi in rovere e 9 mesi in vetro, caldo
nel gusto e nei profumi, di gran corpo e importante struttura.

Vincitore dei 3 Bicchieri Gambero Rosso 2020

*Still wine, 24 months aged in oak barrels and 9 months in bottle,
warm in taste and scent, with a strong body and structure.*

Award winner of 3 Glasses Gambero Rosso 2020

Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del canneto

€ 35