



THE INES & LUCA EXPERIENCE

Benvenuti da parte di Ines e Luca e tutto lo staff della trattoria cortile dei beati. State per imbarcarvi in un concetto in condivisione ideato da Ines e Luca, per apprezzare al meglio ciò, abbiamo una sola regola:

Sentitevi a casa vostra!

Toglietevi la giacca, allentatevi il nodo della cravatta e rilassatevi. I piatti sono da condividere, mangiate pure con le mani e ricordatevi che la scarpetta non deve mancare!

ANTIPASTI

Focaccia – burro fermentato – rosmarino	5.-
Ostriche – negroni	al pezzo 8.-
Ceviche di ricciola – rabarbaro – pimento del padron	27.-
Asparago verde – tarama – uovo perfetto	26.-
Finocchio – stracciatella – pistacchio	22.-



PASTE FATTE IN CASA

Pappardelle - `Nduja - polipo	29.-
Plin - bleu Ticines - pinoli - barbabietola	30.-

I SECONDI

Trota del Lago Maggiore - Vongole - polenta - cime di rapa	25.-
Tataki di entrecôte - aglio selvatico - sedano rapa	45.-

DOLCI

Mousse al cioccolato- saraceno - olio d`oliva	14.-
Tatin di pera - gelato zafferano	14.-

Lasciatevi coinvolgere dalle storie, dagli scherzi e dai sorrisi del personale di sala, assaporate nei piatti la passione e l'amore dei ragazzi in cucina.

Ines Abdallah e Luca Ragnelli