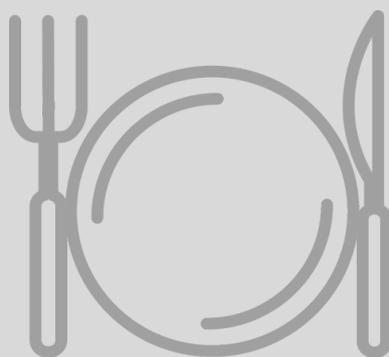




## MENÚ



**JH**  
★★★★

Open Everyday  
Dinner: 19:30 - 22:30



## Antipasti

- Tagliere di salumi e formaggi con cracker di semi vari** 18€  
(1,7)
- Petto d'anatra marinato e affumicato con marmellata di peperoni e soia su terra di tarallo** 16€  
(1,12)
- Tartare di Scottona con puntarelle, olive taggiasche, grattugiata d'uovo e pomodorino speziato** 16€  
(3,4,9,10)
- Soufflé di carciofo, scaglie di ricotta, foglie di spinacino e Amaretto di Saronno** 13€  
(1,3,7,8,12)
- Polpo cotto a bassa temperatura dorato con panella, dressing ai peperoni e sesamo tostato** 19€  
(1,11,14)
- Salmone marinato all'aneto con Bloody Mary e sedano cristallizzato** 16€  
(1,4,9,12)

\* prodotto surgelato



#15



**JH**  
★★★★

## Primi

**Ravioli ripieni di pecorino romano e pepe  
tostato, su crema di tuorlo e guanciale**  
(1,3,7,)

12€

**Risotto agli asparagi, brunoise di peperoni  
marinati, polvere di pomodoro**  
(1,7,12)

12€

**Risotto con zafferano, luganega e Amaretto di  
Saronno**  
(1,3,5,7,8,12)

12€

**Calamarata di calamari e pomodorini San  
Marzano**  
(1,12,14)

12€

**Spaghetti rossi aglio e peperoncino ai 3  
pomodori e stracciata pugliese**  
(1,7)

12€

\* prodotto surgelato





## Secondi

**Lombata di vitello alla milanese, servita con pomodorini ciliegino e rucola** **25€**

(1,3)

**Tagliata di Scottona con carciofi e fonduta di parmigiano** **22€**

(7)

**Salmone in panure di erbe alla provenzale su crema di porri affumicati e pepe rosa** **22€**

(1)

**Rollè di pollo in crosta di crudo di San Daniele ripieno di taleggio su crema di finocchio gratinato, arancio candito e amaretti di Saronno** **18€**

(1,7)

**Calamaro ripieno, pomodorini, olive taggiasche, con purè di spinacino** **22€**

(1,7,14)



#15



**JH**  
★★★★

COPERTO 3€  
A PERSONA

## Hamburger

Burger di Chianina, ketchup di pomodori B verdi, Leerdammer, cipolla agrodolce e peperoni confit  
(1,3,7,11)

20€

Burger di lenticchie, maionese di basilico, pomodorino secco, lattuga stracciata affumicata  
(1,3,7)

16€

## Contorni

Verdure bollite

5€

Patatine fritte

5€

Patate al forno

5€

Verdure alla griglia

5€

Insalata mista

5€



\* prodotto surgelato

#15



*I nostri dolci* **bindi**  
fantasia nel dessert®

**Torta al croccante**

**7,00 €**

(1,3,5,6,7,8)

**Ispirazione alla cheesecake**

**7,00 €**

(1,3,6,7,8)

**Tiramisù**

**7,00 €**

(1,3,6,7,8)

**Tiramisù gluten free**

**7,00 €**

(3,5,6,7,8,12)

**Meringa**

**7,00 €**

(1,3,6,7,8)

**Croccante pistacchio**

**7,00 €**

(1,3,5,6,7,8,12)

**Tartufo classico**

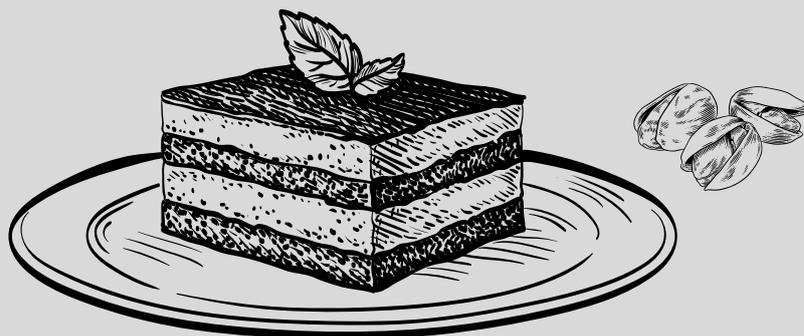
**6,50€**

(1,3,6,7,8)

**Tartufo affogato al caffè**

**6,50€**

(1,3,6,7,8)



#15



*I nostri dolci* **bindi**  
fantasia nel dessert®

**Coppa al limone di Sorrento**

**7,00 €**

(1,3,5,6,7,8,12)

**Coppa Creme Brulee e frutti di bosco**

**7,00 €**

(1,3,6,7,8)

**Sufflè al pistacchio**

**7,00 €**

(1,7,8)

**Sufflè al cioccolato**

**7,00 €**

(1,7,8)

**Crema catalana in coccio**

**7,00 €**

(1,3,6,7,8)

**Coppa Profitterol**

**7,00 €**

(1,3,5,6,7,8)

**Coppa Stracciatella**

**7,00 €**

(1,3,5,6,7,8)

**Flute limoncello**

**7,00 €**

(1,3,5,6,7,8,12)

**Coppa Isabel con gelato al mandarino e salsa al limone di Sorrento IGP**

**7,00€**

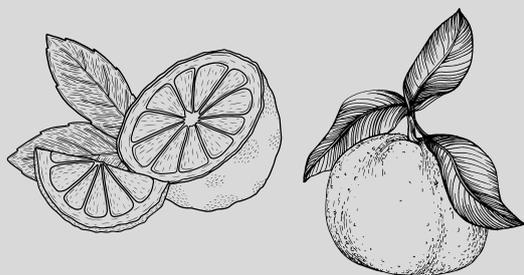
(1,3,6,7,8)

**Cubo di bignè con diplomatica alla vaniglia, in camicia di cioccolato fondente al 70% e amaretto di Saronno**

**6,50€**

(1,3,7,8,12)

*Fatto in casa da noi!*





4 portate - bevande escluse  
59.00€ a persona



## *Menù degustazione*

**Petto d'anatra marinato e affumicato con  
marmellata di peperoni e soia su terra di tarallo**

---

**Pappardella ripiena di stracotto di manzo su  
estratto di asparagi accompagnati da ravanelli  
marinati con coriandolo e croccante di  
parmigiano**

---

**Filetto di manzo in crosta di asparagi,  
millefoglie di patate, maionese di latte di soia  
con nocciola e cime di rapa**

---

**Cubo di bignè con diplomatica alla vaniglia, in  
camicia di cioccolato fondente al 70% e  
amaretto di Saronno**



#15



**JH**  
★★★★

## Bevande

### **Acqua minerale**

Naturale e frizzante - 70 cl

3,50€

### **Bibite**

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,  
Sprite, Tonica, Lemon Soda, Red Bull,  
The freddo limone o pesca

4€

### **Succhi di frutta**

Arancia, ananas, pera, pesca,  
mela

4€

## Le nostre birre

### *In bottiglia*

Beck's 33cl

5,50€

Poretti 6 Luppoli Rossa

5,50€

Poretti 4 Luppoli Chiara

5,50€

Birra Analcolica

5,50€

Ichnusa non filtrata 50cl

7,50€

Messina Cristalli di Sale

7,50€

### *Artigianali Bavaresi*

Hell 33cl

6,00€

Festbier 33cl

6,00€

Red 33cl

6,00€

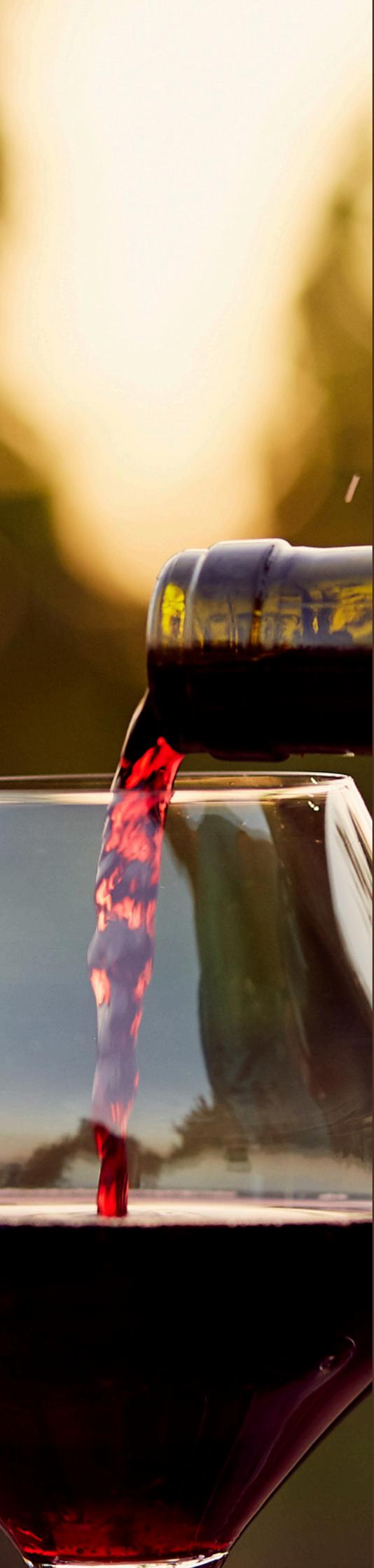
Hell Weizen 50cl

7,50€

Export 50cl

7,50€





# *I nostri clienti apprezzano*

## **Spumanti**

Prosecco <i>Doc</i>	25€
Franciacorta Brut <i>DOCG</i>	39€
Ferrari Perlè 54 Mesi	60€

## **Vini Bianchi**

Ribolla Gialla	26€
<i>Colli Orientali Friuli DOC</i>	
Pinot Grigio	21€
<i>Delle Venezie DOC</i>	
Vermentino	27€
<i>Etichetta Grigia Colli di Luni DOC</i>	
Falanghina Irpinia	25€

## **Vini Rossi**

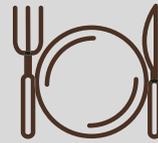
Valtellina Superiore	30€
<i>Grumello</i>	
Langhe nebbiolo <i>DOC</i>	27€
Ruden Veneto <i>IGT</i>	23€
Rosso di Montepulciano <i>DOCG</i>	28€
Vino Nobile di Montepulciano <i>DOCG</i>	25€
Primitivo Salento <i>IGT</i>	22€

## **Vini Rosati**

Piemonte Rosato	20€
<i>4 Bucce</i>	
Rosato del Salento	19€

## **Vini al Calice**

Rosato del Salento	6€
Prosecco	6€
Vino Bianco	6€
Vino Rosso	6€



# Allergeni

## Lista Allergeni

*Allergen list*

- 1) Cereali contenenti glutine**  
*Cereals with gluten*
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei**  
*Crustaceans and products with them*
- 3) Uova e prodotti a base di uova**  
*Eggs and eggs products*
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce**  
*Fish and fish product*
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi**  
*Peanuts and peanut products*
- 6) Soia e prodotti a base di soia**  
*Soy and soy products*
- 7) Latte e prodotti a base di latte**  
*Milk and milk products*
- 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci**  
*Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts*
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano**  
*Celery and celery products*
- 10) Senape e prodotti a base di senape**  
*Mustard and mustard-based products*
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**  
*Sesame seeds and sesame products*
- 12) Anidride solforosa e solfiti**  
*Sulphur dioxide and sulphites*
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini**  
*Lupins and lupin-based products*
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi**  
*Molluscs and products with them*