

MENU'

ANTIPASTI - Starters

	Euro
<i>Polpettine di ceci su cavolo nero spadellato, semi di chia e salsa alla curcuma</i> <i>Chickpea patties on sautéed black cabbage, chia seeds and turmeric sauce (9)</i>	16,00
<i>Insalatina croccante di carciofi e menta con emulsione di acciughe e burrata</i> <i>Crunchy artichoke and mint salad with anchovy and burrata cheese emulsion (4-7)</i>	16,00
<i>Capesante scottate al burro nocciola su letto di scarola ripassata, pinoli e uvetta sultanina</i> <i>Scallops seared in brown butter on sautéed escarole with pine nuts and raisins (7-8-14)*</i>	20,00
<i>Tartelletta di pasta brisée con mele, granella di nocciola e vele di culatello</i> <i>Shortcrust tartlet with apple, chopped hazelnut and slices of cured culatello ham (1-3-8)</i>	18,00

PRIMI PIATTI - First Courses

<i>Spaghetti di grano duro trafiletti al bronzo alle due consistenze di pomodoro profumati al basilico</i> <i>Bronze-drawn durum wheat spaghetti, with double textures of tomato, basil scent (1)</i>	16,00
<i>Riso carnaroli mantecato alla crema di cima di rapa, emulsione di acciughe e pomodorini confit</i> <i>Carnaroli risotto with turnip-top cream, anchovy emulsion and confit cherry tomatoes (4-7-9-12)</i>	18,00
<i>Minestra di cavolo nero e fagioli borlotti servita con crostini di pane dorato</i> <i>Black cabbage and borlotti bean soup served with golden croutons (1)</i>	15,00
<i>Lasagnetta di crespelle alle verze su fonduta di fontina valdostana</i> <i>Crêpe lasagna with savoy cabbage and melted Fontina cheese (1-3-7)</i>	18,00
<i>Quadroni di pasta fresca ripieni di cernia e pistacchio in salsa al lemon grass e crumble salato al timo</i> <i>Fresh ravioli filled with grouper fish and pistachio, lemongrass sauce, savory thyme crumble (1-4-7-8)*</i>	20,00

INSALATE - Salads

<i>Insalata di foglie miste, cavolo nero spadellato, pomodorini confit e bocconcini di pesce spada</i> <i>Mixed salad with sautéed black cabbage, confit cherry tomatoes and swordfish bites (4)*</i>	18,00
<i>Giardino di verdure alla griglia con scamorza affumicata</i> <i>Grilled vegetable with melted smoked scamorza cheese (7)</i>	senza formaggio with no cheese
<i>Caesar salad</i> <i>Caesar salad with green leaves, chicken, Parmesan cheese, croutons and caesar dressing (1-3-7-12)</i>	16,00

Gradito ospite, la invitiamo ad informare il nostro personale prima di effettuare l'ordinazione circa eventuali ingredienti che possono causarle allergie od intolleranze di qualsiasi origine. Grazie.

Dear Guest, we kindly require to refer our staff about any kind of allergies or intolerances before your order is placed.
Thank you.

PIATTI DELLA TRADIZIONE - Milanese Tradition

	Euro
Risotto classico alla Milanese con pistilli di zafferano e ossobuco di vitello in gremolada <i>Milanese risotto with saffron pistils and veal ossobuco in gremolata (1-7-9-12)</i>	34,00
Costoletta di vitello con rucola e pomodorini <i>Pan-fried veal cutlet served with rocket salad and cherry tomatoes (1-3)</i>	30,00
Scaloppine di vitello al vino bianco con rondelle di patate dorate <i>Veal escalopes in white wine with baked potatoes (1-7-12)</i>	28,00

PIATTI DI PESCE - Fish Courses

Filetti di branzino alla mugnaia su scarola stufata e patate dorate <i>Seabass fillet Meunière with braised escarole and baked potatoes (1-4-12)*</i>	30,00
Trancio di pesce spada in salsa al curry con cima di rapa spadellata e cialda di riso rosso <i>Swordfish steak in curry sauce with sautéed turnip greens and crispy red rice wafers (4-9-12)*</i>	30,00

PIATTI DI CARNE - Meat Courses

Suprema di anatra cotta a bassa temperatura in salsa di lamponi e vino rosso con patate al rosmarino <i>Slow-cooked duck breast with raspberries and red wine sauce served with rosemary potatoes (1-9-12)</i>	32,00
Filetto di manzo in riduzione di vitello con carciofi in doppia cottura <i>Beef fillet in veal reduction with artichokes in double cooking (1-12)</i>	32,00

DESSERT - Dessert

Crème caramel con lamponi e fiocchi di sale rosa <i>Crème caramel with raspberries and rose-salt flakes (3-7)</i>	9,00
Tortino soffice al cioccolato e fichi secchi con salsa alla cannella <i>Soft chocolate cake with dried figs and cinnamon sauce (1-3-7)</i>	9,00
Gelo al mandarino con crumble alla vaniglia <i>Mandarin jelly with vanilla crumble (7)</i>	10,00
Selezione di gelati alle creme e/o sorbetti alla frutta <i>Selection of ice-cream and/or mixed fruit sorbet (1-3-7-8)</i>	8,00
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Fresh seasonal mixed fruit salad</i>	 12,00

COPERTO / COVER CHARGE 4,00

* L'asterisco contrassegna piatti preparati parzialmente o interamente con prodotti congelati

* Dishes marked with * may be partially or entirely made with frozen food

Vegetarian Dishes



Legenda allergeni e prodotti derivati : 1= GLUTINE, 2= CROSTACEI, 3= UOVA, 4= PESCE, 5= ARACHIDI, 6= SOIA, 7= LATTE, 8= FRUTTA A GUSCIO,

9= SEDANO, 10= SENAPE, 11= SEMI DI SESAMO, 12= ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13= LUPINO, 14= MOLLUSCHI

Allergens and derivatives symbols: 1=GLUTEN, 2= SHELLFISH, 3= EGGS, 4= FISH, 5= GROUNDNUTS, 6= SOY, 7= MILK, 8= FRUIT IN SHELL,

9= CELERY, 10= MUSTARD, 11= SEEDS SESAME, 12= SULPHURE DIOXIDE & SULPHITE, 13= LUPINI, 14= CLAMS