

Antipasti
Appetizers

Tartare di tonno rosso, mango, agrumi e salsa Ponzu ⁴⁻⁶⁻¹¹⁻¹⁵ <i>Red tuna tartare, mango, citrus fruits and Ponzu sauce</i>	24
Vitello al punto rosa, salsa tonnata e giardiniera di verdure ³⁻¹⁰ <i>Veal cooked to the pink stitch, tuna sauce and pickled vegetables</i>	15
Burrata con insalata di puntarelle e pomodori secchi ⁷ <i>Burrata with puntarelle salad and dried tomatoes</i>	15
Uovo poché con salsa di Lodigiano e tartufo nero ³⁻⁷ <i>Poche Egg with Lodigiano sauce and black truffle</i>	15

Primi
First courses

Spaghetto burro e alici del Cantabrico ⁴⁻⁷ <i>Spaghetto with butter and anchovies from Cantabrico</i>	18
Risotto alla milanese: zafferano, jus di ossobuco e gremolada ⁷ <i>Risotto Milanese style: saffron, ossobuco jus and gremolada</i>	14
Gnocchi della casa con salsa di pomodorini e straciatella di bufala ¹⁻³⁻⁷ <i>Homemade gnocchi with cherry tomato sauce and buffalo straciatella</i>	14
Vellutata del giorno in base a disponibilità giornaliera <i>Cream of the day, based on daily availability</i>	14

Secondi
Main courses

Galletto ruspante al forno con olio e rosmarino <i>Baked farm cockerel with oil and rosemary</i>	20
Cotoletta alla milanese con salsa alla mostarda ¹⁻¹⁰ <i>Milanese cutlet with italian fruit mustard sauce</i>	30
Pesce del giorno all'acquapazza ⁴ <i>Fish of the day, acquapazza style</i>	22
Fritto misto di pesce e verdure con salsa tartara ¹⁻³⁻⁴ <i>Mixed fried fish and vegetables with tartar sauce</i>	22

Contorni
Sides

Insalata di pomodori <i>Tomato salad</i>	7
Patate rustiche ⁷ <i>Potatoes</i>	7
Insalata di stagione <i>Seasonal salad</i>	7
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	7

Dolci
Desserts

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷ <i>Tiramisu</i>	10	Tortino al cioccolato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Chocolate moelleux</i>	10
Macedonia con gelato al fior di latte <i>Fruit salad with fior di latte ice cream</i>	10	Crème Brulée al Marsala ³⁻⁷ <i>Crème brulée with Marsala</i>	10

coperto / service charge 4 €

Le proposte

VEGETARIANO

Burrata con insalata di puntarelle e pomodori secchi
Burrata with puntarelle salad and dried tomatoes
Vellutata del giorno in base a disponibilità giornaliera
Cream of the day, based on daily availability

Dolce
Dessert
35

MI-TO

Vitello al punto rosa, salsa tonnata e giardiniera di verdure
Veal cooked to the pink stitch, tuna sauce and pickled vegetable
Risotto alla milanese: zafferano, jus di ossobuco e gremolada
Risotto Milanese style: saffron, ossobuco jus and gremolada

Dolce
Dessert
40

MEDITERRANEO

Spaghetto burro e alici del Cantabrico
Spaghetto with butter and anchovies from Cantabrico
Pesce del giorno all'acquapazza
Fish of the day, acquapazza style

Dolce
Dessert
45

I prezzi delle proposte includono acqua, caffè e coperto
The prices of the proposals include water, coffee and service charge



Il nostro pensiero

Una selezione di piatti preparati con ricette semplici che esaltano i sapori dei prodotti di altissima qualità.

Il nostro lavoro e la nostra passione sono orientati verso la ricerca di tutto ciò che sul tavolo esprima il nostro entusiasmo e la nostra idea di cucina.

Our thinking

A selection of dishes prepared with simple recipes that enhance the flavors of products of the highest quality.

Our work and our passion are oriented towards the search for everything on your table that expresses our enthusiasm and our idea of cooking.

*Vi preghiamo di disattivare la suoneria dei telefoni cellulari
Vi ricordiamo che non è consentito fumare, a norma della legge*

n°3 art. 51 del 16 gennaio 2003.

Please turn off the ringtone of mobile phones
We remind you that smoking is not allowed,
according to the law n ° 3 art. 51 of 16 January 2003.

Allergeni alimentari Food allergens

- 1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, i loro ceppi ibridati e derivati
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut, or their hybridized strains and derived
 - 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and shellfish-based products
 - 3 - Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products
 - 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish products
 - 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 (incluso lattosio)
Milk and milk-based products (including lactose)
 - 8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queenslan e i loro prodotti
Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queenslan nuts and their products
 - 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery-based 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 in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di So2 totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti in conformità alle istruzioni dei fabbricanti
Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10mg / kg, or 10 mg / L in terms of total So2 to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions
 - 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupins products
 - 14 - Molluschi e derivati
Mollusks and products containing mollusks.
 - 15 - Tecnica di congelamento rapido, prodotto decongelato
Product has been quick frozen, defrosted product
- Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura, ai sensi del reg. CE n852/04
We inform our customers that some products are treated with the rapid reduction of temperature, pursuant to reg. CE n852 / 04
- I prodotti contrassegnati con il numero 15 sono surgelati portando la temperatura in brevissimo tempo a -18°. Questa tecnica non danneggia la struttura degli alimenti
Products marked with number 15 are frozen. cooling them down to -18 ° in a very short time this cooling technique does not damage the structure of the food
- Pietanza Vegetariana | *Vegetarian dish*
Pietanza Vegana | *Vegan dish*
Pietanza pescatariana | *Pescetarian dish*