

## ANTIPASTI

✓ **Insalatina di carciofi, gherigli di noci, Grana Riserva in salsa citronette € 12,00** 

**Crudo di Parma 24 mesi e crescita lombarda € 13,00** 

✓ **Crema di zucca, Taleggio Dop e pinoli tostati € 11,00** 

**Baccalà\* dorato su crema di piselli alla menta e pomodorini confit € 14,00**



## PRIMI PIATTI

**Strascinati alla seppia\* € 13,00**   
con castagne e crema di ceci

**Tagliatelle all'uovo ai carciofi trifolati € 12,00**   
con guanciale amatriciano e Pecorino Romano D.O.P.

**Mantecato di riso Carnaroli al Gorgonzola € 12,00**   
con spianata calabrese e Grana Padano

✓ **Risotto alla milanese € 12,00**   
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano D.o.p. (piatto tipico milanese)

## SECONDI

**Pescato del giorno**      **Prezzo secondo mercato #**   
selezione del nostro chef dei prodotti più freschi del mercato

**Filetto di manzo alla griglia € 22,00**   
e funghi porcini trifolati

**Tagliata di manzo € 20,00**   
rucola, pomodorini e Grana Padano 24 mesi

**Cotoletta alla milanese € 23,00**   
rucola e pomodorini (piatto tipico milanese)

## DESSERT

**Dolce di nostra produzione € 6,00** 

**Coppa di gelato € 5,00**   
gusti crema, cioccolato

**Composta di frutta mista € 8,00**

# Chiedi al cameriere per il prezzo e gli allergeni

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato in loco o sostituito da un prodotto congelato all'origine.

## APPETIZERS

- ✓ **Artichoke salad, walnut, Grana Riserva cheese in citronette sauce € 12,00**  
- Parma Ham 24 months and cow's milk cheese € 13,00** 
- ✓ **Pumpkin cream, Taleggio Dop and toasted pine nuts € 11,00**   
- Fried cod\* on pea cream with mint and confit cherry tomatoes € 14,00**    

## FIRST COURSES

- Strascinati pasta with cuttlefish \* € 13,00**      
with chestnuts and chickpea cream
- Egg tagliatelle with sautéed artichokes € 12,00**     
with Amatriciano bacon and Pecorino Romano D.O.P. cheese
- Cream of Carnaroli rice with Gorgonzola € 12,00**     
with spicy Calabrian salami and Grana Padano cheese
- ✓ **Milanese style risotto € 12,00**     
Carnaroli rice, saffron and Grana Padano DOP (typical Milanese dish)

## MAIN COURSES

- Fresh fish of the day**      **Price according to market #**     
selection of our chef of the freshest products of the market
- Grilled beef fillet € 22,00**   
with sautéed mushrooms
- Sliced of Beef € 20,00**   
rocket salad, cherry tomatoes and Grana Padano 24 months
- Milanese veal cutlet € 23,00**     
rocket salad and cherry tomatoes (typical Milanese dish)

## DESSERT

- Dessert of our production € 6,00**     
- Cup of ice cream € 5,00**       
flavors: cream, chocolate
- Fresh seasonal fruit compote € 8,00**

# Ask the waiter for the price and allergens

\* The product could be frozen on site or replaced by a frozen product origin.