




ANTIPASTI – STARTERS

	Fagottini di Carne Salada con Ricotta vaccina, Mele Smith, gherigli di Noci e Dressing all'aceto di Lamponi <i>Rolls of dried Meat with Cow Ricotta cheese, Smith Apple, Walnuts and Raspberry Vinegar dressing</i>	13.00€ (7,8)
	Scrigno di sfoglia ripieno di Cavolo Cappuccio e Casera su fondutina leggera allo Zafferano <i>Puff pastry chest filled with Cappuccio Cabbage and Casera cheese on Saffron scented fondue</i>	12.00€ (1,3,7)
	Petali di Pesce Spada fumé su letto di Misticanza, Arance, Mandorle tostate e Salsa citronette <i>Fumè Sword fish petals on Misticanza salad, Orange, toasted Almonds and Citronette sauce</i>	15.00€ (4,8)
	Connubio di Salame di Varzi Dop e crostino al Quartirolo Lombardo su Insalatina novella <i>Duo of Dop Salami from Varzi and Bread crouton with Quartirolo cheese on early Salad</i>	16.00€ (1,7)
	Calamaro scomposto cotto a bassa temperatura su crema di Cannellini e Olio alle Erbe fini <i>Squid cooked at low temperature on Cannellini beans purée with Herbs scented Oil</i>	13.00€ (4,9)
	Insalatina di Tacchinella nostrana con cuore di Sedano, Finocchi croccanti e salsa Caesar <i>Home grown Turkey salad with Celery hearts, crunchy Fennel and Caesar sauce</i>	12.00€ (3,4,7,9,10)





PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

	Risottino Carnaroli "Azienda Meraviglia" mantecato con purea di Carciofi, Speck IGP e il suo croccante <i>"Azienda Meraviglia" Carnaroli Rice creamed with Artichoke purée, IGP Speck Ham and crispy Speck</i>	13.00€ (7)
	Strigoli di semola di grano duro padellati con Gamberetti, Radicchio e fumetto leggero allo Zafferano <i>Durum wheat Strigoli pasta sautéed with Shrimps, Radicchio and light broth Saffron scented</i>	15.00€ (1,2,7,9)
	Lasagnetta gratinata con Verza, Patate e Valtellina Dop su fondutina al Parmigiano Reggiano <i>Lasagnetta au gratin with savoy Cabbage, Potatoes and Valtellina Dop cheese on Parmigiano Reggiano fondue</i>	12.50€ (1,3,7,9)
	Mezze maniche maneggiate con Salsiccia Luganega, passata di San Marzano e scaglie di Pecorino toscano <i>Mezze maniche sautéed with Luganega Sausage, San Marzano tomato purée and Pecorino Toscano shavings</i>	13.00€ (1,7,9)
	Linguine "Omega 3" con dadolata di Sgombro fresco, Ciliegino, Pinoli e Pan tostato <i>Omega3 linguine with diced fresh Mackerel, cherry Tomato, Pine nuts and toasted Bread</i>	15.00€ (1,4,8)
	Vellutata di Lenticchie e Cozze profumata al curry <i>Puréeed soup of Lentils and mussels flavoured with curry</i>	11.00€ (4,9)
	 Disponibile anche in versione vegetariana-vegana - available also for vegetarians-vegan	
	 Piatti vegetariani-vegani <i>Dishes suitable for vegetarians-vegans</i>  Prodotto a Km0 Home grown product "Km0"	
	 Piatti Light - Light dishes  Piatti tipici Milanese o Lombardi <i>Typical recipes from Milano or Lombardia</i>	

Si segnala ai gentili ospiti che gli allergeni sono indicati fra parentesi sotto il prezzo con la cifra corrispondente alla categoria allergeni di appartenenza come da lista riportata a fine menù. In caso di intolleranze o allergie segnalarlo al personale di sala.

Please find the allergenic listed in brackets under the price and marked with the number matching with allergenic category as per the listing included below. In case you are allergic please inform the staff.

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

	Cotoletta di Vitello alla Milanese con insalatina di Radicchio e Finocchi croccanti <i>Milan style veal cutlet with Radicchio and crunchy Fennels salad</i>	25.00€ (1,3)
	Darna di Salmone fresco alla griglia con Fagiolini al vapore e salsa Vinaigrette <i>Grilled Salmon escalope with steamed Green Beans and Vinaigrette sauce</i>	21.00€ (4)
	Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura con demi-glace allo Sforzato di Valtellina su tortino di Polenta Taragna <i>Beef cheek cooked at low temperature with demi-glace of Sforzato from Valtellina on Taragna corn meal mush flan</i>	18.00€ (1,7,9)
	Code di Gamberoni al forno con panure speziata agli agrumi e Spinaci all'Olio Evo <i>Baked Prawn tails with panure scented with Citrus Fruits and Spinach with Evo Oil</i>	24.50€ (1,2)
	Petto di Faraona scottato con salsa al Miele e Zenzero su Cavolo Verza brasato <i>Guinea Fowl breast seared with Honey and Ginger sauce on braised Savoy Cabbage</i>	19.00€ (1,7,9)
	Tortino di Uova Bio con Porri e Patate su coulis di Pomodoro Ramato <i>Pie with Bio Egg, Leeks and Potatoes on Ramato Tomato coulis</i>	12.00€ (7,3,9)

CONTORNI A SCELTA SU RICHIESTA - SIDE DISHES ON REQUEST 8.00€

*Insalata mista, Verdure al vapore, Patate al forno(1), Patate fritte(1) Tortino di Polenta Gratin(1,7) Verza Brasata(9)
Mixed Salad, Steamed Vegetables, Roasted or Fried Potatoes(1), Cornmeal mush flan au gratin(1,7) Savoy Cabbage(9)*

PIATTO UNICO - ONE COURSE MEAL 28.00€

 **Classico Bollito Misto**(Manzo, Pollo, Cotichino, Lingua, etc) con Verdurine al vapore e le sue Salse (1,4,9,10)
Traditional Mixed Boiled Meats(Beef, Chicken, Cotichino, Tongue, etc)with steamed Vegetables and sauces (1,4,9,10)

MENU' DEGUSTAZIONE - TASTING MENU 39.00€

- Veli di Speck IGP con crostino al Gorgonzola Dop e Cetrioli Gurken (1,7)
- Riso Carnaroli "Azienda Meraviglia" mantecato allo Zafferano e Caprino Lombardo erborinato (7,9)
- Rollatina di Tacchinella nostrana ripiena di Pancetta, Spinaci e Prugne con Patate al forno e salsa al Bonarda (1,7,9)
- Veils of IGP Speck with crouton with Gorgonzola Dop and Gurken Cucumber (1,7)
- Carnaroli Rice creamed with Saffron and Lombard Goat cheese scented with Herbs (7,9)
- Roll of Turkey stuffed with Bacon, Spinach and Plums with roasted Potatoes and Bonarda wine sauce (1,7,9)

 Piatti vegetariani-vegani *Dishes suitable for vegetarians-vegans*  Prodotto a Km 0 *Home grown product "Km0"*


 Piatti Light - *Light dishes*  Piatti tipici Milanese o Lombardi *Typical recipes from Milano or Lombardia*

Qualora la disponibilità del mercato e la stagionalità non consentissero l'utilizzo di ingredienti freschi, possono essere impiegati prodotti congelati di primissima scelta. Chiedere al maître maggiori informazioni all'atto della comanda
Some dishes, due to the market's seasonal availability, might be prepared using high quality frozen products. Please ask our Restaurant Staff for further details when ordering

Si segnala ai gentili ospiti che gli allergeni sono indicati fra parentesi sotto il prezzo con la cifra corrispondente alla categoria allergeni di appartenenza come da lista riportata a fine menù. In caso di intolleranze o allergie segnalarlo al personale di sala.

Please find the allergenic listed in brackets under the price and marked with the number matching with allergenic category as per the listing included below. In case you are allergic please inform the staff.

DESSERT

Frollina friabile con Ricotta Siciliana, granella di Pistacchio e gocce di Cioccolato	9.00€
<i>Shortcrust pastry with Sicilian Ricotta Cheese, Pistachios grains and Chocolate drops</i>	<i>(1,3,7,8)</i>
Tiramisù all'Arancia e Cannella servito al bicchiere	8.00€
<i>Orange and Cinnamon Tiramisù served by the glass</i>	<i>(1,3,7)</i>
 Crème Brulé caramellata all' Amaretto di Saronno	7.00€
<i>Crème Brulé caramelized with Amaretto from Saronno</i>	<i>(1,3,7)</i>
Semifreddo alla Liquirizia Calabria Dop con salsa al Limone	8.00€
<i>Dop Licorice Parfait with Lemon sauce</i>	<i>(3,7)</i>
Mattonella soffice al Miele con crema al Caffè arabico su salsa Vaniglia	9.00€
<i>Honey cake with Arabic Coffee cream on Vanilla sauce</i>	<i>(1,3,7)</i>
Tagliata di Frutta Fresca di Stagione	9.00€
<i>Fresh sliced Fruit</i>	

**Si segnala ai gentili ospiti che gli allergeni sono indicati fra parentesi sotto il prezzo con la cifra corrispondente alla categoria allergeni di appartenenza come da lista sotto riportata.
In caso di intolleranze o allergie segnalarlo al personale di sala.**

Please find the allergenic listed in brackets under the price and marked with the number matching with allergenic category as per the listing included below. In case you are allergic please inform the staff.

- 1. Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei - **Crustaceans** and products thereof
- 3. Uova** e prodotti a base di uova - **Eggs** and products thereof
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce - **Fish** and products thereof
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi - **Peanuts** and products thereof
- 6. Soia** e prodotti a base di soia - **Soybeans** and products thereof
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - **Milk** and products thereof (including lactose)
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci (tutte le varietà) pistacchi e i loro prodotti
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts (all types, pistachio nuts and products thereof
- 9. Sedano** e prodotti a base di sedano - **Celery** and products thereof
- 10. Senape** e prodotti a base di senape - **Mustard** and products thereof
- 11. Semi di Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo - **Sesame** seeds and products thereof
- 12. Anidride solforosa** e **Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
Sulphur dioxide and Sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini - **Lupin** and products thereof
- 14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi - **Molluscs** and products thereof