






ANTIPASTI – STARTERS

	Insalatina di Salmone fresco cotto al vapore su letto di Rucola, Pere, Noci e salsa Yogurt <i>Salad of fresh steamed Salmon served with Rocket salad, Pears, Walnuts and Yogurt sauce</i>	15.50€ (4,7,8)
	Flan bicolore di Carote e Bietoline su Fondutina leggera al Grana Padano Dop e Paprika Dolce <i>Two-coloured flan of Carrots and Chard on Grana Padano Dop and sweet Paprika fondue</i>	12.00€ (1,3,7,8)
 	Salame d'Oca di Mortara IGP con bignè salato al Gorgonzola e Mostarda di Pere <i>IGP Duck salami served with salty bignè with Gorgonzola cheese and Pear "mostarda"</i>	16.50€ (1,7,3)
	Mazzancolle flambate al Cognac e Maggiorana su crema di Patate allo Zafferano <i>Mazzancolle prawns flambé with Cognac and Marjoram on creamed potatoes scented with Saffron</i>	16.00€ (2,9,12)
	Petali di Roastbeef freddo servito su Misticanza novella ed emulsione alla Senape di Digione <i>Petals of cold Roast-beef served with fresh Misticanza salad and Dijon Mustard dressing</i>	13.00€ (10)
	Involtini di Tonno affumicato con spuma al Caprino Lombardo erborinato e Dressing al Lime e Pepe Rosa <i>Rolls of smoked Tuna with Caprino cheese mousse seasoned with herbs and dressing scented with Lime and Pink Pepper</i>	15.50€ (4,7)

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

	Risottino Carnaroli "Azienda Meraviglia" mantecato con brunoise di Seppia nostrana e Pesto di Limone al profumo di Rosmarino <i>"Azienda Meraviglia" Carnaroli Rice creamed with Cuttlefish brunoise and Lemon Pesto scented with Rosemary</i>	13.50€ (4,7,9)
	Gnocchetti di patate fatti in casa con crema di Zucca, Gorgonzola, Pancetta tesa e Olio alle erbe Homemade Potato dumplings with creamed Pumpkin, Gorgonzola, Bacon and Herbs scented Oil	14.00€ (1,7,9)
	Spaghetti di Grano Duro saltati alle Vongole veraci e Bottarga di Muggine <i>Durum wheat spaghetti sautéed with Clams and Mullet Roe</i>	15.00€ (1,2,4,9,14)
	Pappardelle fresche di nostra produzione con Funghi Porcini al sentore di Olio Tartufato Homemade Pappardelle sautéed with Porcini Mushrooms scented with Truffle Oil	15.00€ (1,3,7,9)
	Paccheri di Gragnano saltati con anelli di Totano, Pomodorini e Olive Taggiasche <i>Paccheri from Gragnano sautéed with Squid rings, cherry Tomatoes and Taggiasche Olives</i>	12.50€ (1,2,4,7,9,14)
	Vellutata di Carote con quenelle di Ricotta ghiacciata e chips di Pane Carasau <i>Puréed soup of Carrots with quenelle of iced Ricotta cheese and chips of Carasau flatbread</i>	10.50€ (1,7,9)

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

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

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 Patate dorate al Burro e Salvia <i>Milan style veal cutlet with golden Potatoes with butter and Sage</i>	25.00€ (1,3,7)
	Darna di Ricciola alla griglia su letto di Broccoletti saltati all'Olio Evo e salsa Citronette <i>Grilled Amberjack escalope on baby Broccoli sautéed with Evo Oil, Citronette sauce</i>	24.50€ (4)
	Rösti di Polenta bramata con Radicchio marinato al Vino rosso speziato <i>"Rösti" of Cornmeal mush with Radicchio marinated in spiced Red Wine</i>	13.00€ (7,12)
	Filetto di Suino bardato allo Speck IGP cotto a bassa temperatura con riduzione al Marsala su Spinaci novelli e pinoli tostati <i>Pork fillet wrapped with IGP Speck cooked at low temperature with Marsala Wine reduction on fresh Spinach and toasted Pine Nuts</i>	17.50€ (1,7,8,9)
	Moscardini di Sicilia in guazzetto leggermente piccante con Patate novelle su crostone di Pane Bruschettato <i>Lightly spicy Musky Octopus from Sicily stew with Potatoes on a crouton of traditional Bread</i>	19.50€ (1,2,4,7,9,14)
	Bocconcini di Manzo sfumati alla Birra e Paprika con tortino di Patate gratin <i>Bites of Beef simmered with Beer and Paprika served with Gratin Potatoes flan</i>	16.00€ (1,7,9)

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

Insalata mista, Verdure Grigliate, Verdure al vapore, Patate al forno(1), Patate fritte(1) Tortino di Polenta Gratin (1,7)
Mixed Salad, Grilled or Steamed Vegetables, Roasted or Fried Potatoes (1), Cornmeal mush flan au gratin

PIATTO UNICO - ONE COURSE MEAL 19.00€

	Riso venere al salto con Ossobuco di Pescatrice in salsa gremolada <i>"Salto" Style Venus rice with Monkfish "Ossobuco" and "gremolada" sauce</i>	(1,2,4,7,9,14) (1,2,4,7,9,14)
---	--	----------------------------------

MENU' DEGUSTAZIONE - TASTING MENU 37.00€

Veli di Coppa IGP su letto di Valeriana e Funghi Prataioli sott'olio	(9,12)
Tortelli di Zucca alla Mantovana padellati al Burro spumeggiante e Salvia	(1,7,9)
Suprema di Tacchinella nostrana con Porri glassati al Miele e il suo fondo di cottura	(1,7,9)
<i>Veils of IGP Coppa on Valerian salad with "Prataioli" Mushroom in oil</i>	(9,12)
<i>Mantova style Tortelli filled with Pumpkin sautéed with foamed Butter and Sage</i>	(1,7,9)
<i>Supreme of Turkey with its cooking sauce and Honey glazed Leeks</i>	(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 Milanesi 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

Bavarese alle Pere, Ricotta e Nocciole tostate <i>Baravese with Pears, Ricotta Cheese and toasted Hazelnuts</i>	7.00€ <i>(3,7,8)</i>
Scrigno di sfoglia tiepido con Mele profumate alla Cannella su salsa Vaniglia <i>Lukewarm Puff Pastry chest with Cinnamon scented Apples on Vanilla sauce</i>	9.00€ <i>(1,3,7,8)</i>
Mousse al Vinsanto e Cantucci di Prato serviti al bicchiere <i>Mousse of Vin Santo and Cantucci di Prato Almond Biscuits served by the glass</i>	8.00€ <i>(1,3,7,8,12)</i>
Parfait al Limoncello con salsa ai Frutti Rossi <i>Limoncello Parfait with Red Fruits sauce</i>	7.00€ <i>(3,7,12)</i>
La nostra Zuppa Inglese ai Marron Glacé profumata al Rhum <i>Our "Zuppa Inglese" with Marron Glacé Rhum scented</i>	8.00€ <i>(1,3,7,8,12)</i>
Tagliata di Frutta Fresca di Stagione <i>Fresh sliced Fruit</i>	9.00€

**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