








ANTIPASTI – STARTERS

 Polenta Taragna con Casera Valtellinese e Noci <i>"Taragna" cornmeal mush with Valtellina Casera cheese and Walnuts</i>	12.00€ (7,8)
 I Tre formaggi speziati di Sicilia serviti caldi con Miele e Mandorle <i>The 3 spiced cheeses from Sicily served hot with Honey and Almonds</i>	13.00€ (7,8)
Misticanza con Gamberi, Calamari e Maionese al Basilico <i>Misticanza salad with Shrimps, Squids and Basil scented Mayonnaise</i>	14.00€ (2,14,3,5,6)
 Quiche royale di Verdure e Formaggio di capra <i>Quiche royale with Vegetables and Goat Cheese</i>	12.00€ (1,3,5,6,7)
 Sottili di Roast Beef con salsa di Rucola e Grana <i>Sliced Roast Beef with Rocket Salad and Grana Padano Cheese sauce</i>	14.00€ (7)
Carpaccio di Salmone Selvaggio marinato flambé <i>Marinated Carpaccio of wild Salmon flambé</i>	16.00€ (4,5,6,8)

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

 Corde di Chitarra Sorrento, Pomodorino fresco, Bufala e Zest di Arance <i>Sorrento Guitar Strings with Fresh tomato, Bufala cheese and Orange zest</i>	14.00€ (1,7)
Tagliolini Stromboli Pomodorino fresco, Capperi, Pesce Spada, Zucchine <i>Tagliolini Stromboli with Fresh tomato, Capers, Sword fish and Zucchini</i>	15.00€ (1,4)
Tagliatelle al Mattarello con Ragù Bolognese di Fassona <i>Tagliatelle pasta with Bolognese style ragout from Fassona meat</i>	12.00€ (1,9)
 Gnocchi di Patate con Gorgonzola, Erba Cipollina e Pistacchi <i>Potato dumplings with Gorgonzola cheese, Chives and Pistachios</i>	13.00€ (1,7,8)
 Ravioli al Gavi Ricotta e Spinaci con vellutata di Verdure e scaglie di Grana <i>Ravioli Gavi Ricotta cheese and Spinach ravioli with creamed vegetables and Grana shavings</i>	13.00€ (1,7,12)
Tagliolini Linosa con Gamberi, Calamari, Pomodoro, Rughetta e Menta <i>Tagliolini Linosa with Shrimps, Squids, Tomato, Rocket and Mint</i>	15.00€ (1,2,14)
 Vellutata di Verdure di stagione con i Cereali <i>Puréed soup of seasonal Vegetables with Cereals</i>	10.00€ (1,9)

 Piatti vegetariani *Dishes suitable for vegetarians*

 Piatti tipici Milanesi o Lombardi *Typical recipes from Milano or Lombardia*

* Prodotto all'origine conservato a -18° *Original Product abated to -18°*

Il menù può subire variazioni secondo la disponibilità del mercato. Alcuni piatti, in base alla stagionalità e alla reperibilità di prodotti freschi, possono essere preparati con **prodotti congelati**. Per garantire freschezza e salubrità dei prodotti alcuni dei nostri ingredienti possono essere abbattuti a -18°.

Menu could be changed according to market resources.

*Some dishes, due to the market's seasonal availability, might be prepared using **frozen products**.*

Some of our ingredients may be abated to -18° to guarantee fresh and healthy products.

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-allergie segnalarlo al personale di sala.

The allergenic are 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.

I prezzi includono tasse, coperto e servizio - Prices include taxes, cover and service

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Cube roll di Manzo con i Funghi trifolati		25.00€
	<i>Beef cube roll with Mushrooms sautéed in olive oil, garlic and parsley</i>	
Cotoletta Milanese con Rughetta e Pomodorini		26.00€
	<i>Milan style cutlet with Rocket and cherry Tomatoes</i>	(1,3,5,7)
Tartara di Fassona Piemontese e Chutney di Frutta		17.00€
	<i>Tartare of Fassona from Piedmont with Fruit chutney</i>	(3, 6,9,10)
Straccetti di Manzo con salsa di Soia e Verdure di stagione		18.00€
	<i>Beef strips with Soya sauce and seasonal Vegetables</i>	(6)
Pesce Spada all'Arancia con Misticanza fresca		20.00€
	<i>Sword fish scented with Orange served with fresh Misticanza</i>	(4)
Salmone Selvaggio in crosta di Formaggio di Capra		22.00€
	<i>Wild Salmon crusted in Goat Cheese</i>	(4,7,8)
Filetto di Branzino al Guazzetto con Spezie del Mediterraneo		15.00€
	<i>Stewed Seabass fillet with Mediterranean Spices</i>	(4)

CONTORNI A SCELTA SU RICHIESTA - SIDE DISHES ON REQUEST 7.00€

Patate lesse, Broccoli al vapore, Verdure al vapore, Insalata mista
 Boiled Potatoes, Steamed Broccoli, Steamed Vegetables, Mixed Salad

PIATTO UNICO - ONE COURSE MEAL 25.00€

Risotto alla Milanese con Ossobuco (7,9)
Milanese style Risotto with Ossobuco(sliced veal shank) (7,9)

MENU' REGIONALE 2 portate - REGIONAL MENU 2 Courses 35.00€

- Polenta Taragna con Casera Valtellinese e Noci (7,8)
- *Risotto alla Milanese con Ossobuco* (7,9)
- "Taragna" corn meal mush with Valtellina Casera cheese and Walnuts (7,8)
- *Milanese style Risotto with Ossobuco(sliced veal shank)* (7,9)

Piatti vegetariani *Dishes suitable for vegetarians*

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

* Prodotto all'origine conservato a -18° *Original Product abated to -18°*

Il menù può subire variazioni secondo la disponibilità del mercato. Alcuni piatti, in base alla stagionalità e alla reperibilità di prodotti freschi, possono essere preparati con **prodotti congelati**. Per garantire la massima freschezza e salubrità dei prodotti alcuni dei nostri ingredienti possono essere abbattuti a -18°.

Menu could be changed according to market resources.

*Some dishes, due to the market's seasonal availability, might be prepared using **frozen products**.*

Some of our ingredients may be abated to -18° to guarantee fresh and healthy products.

Gli allergeni sono indicati fra parentesi sotto il prezzo, con la cifra corrispondente alla categoria allergica di appartenenza come da lista sotto riportata.

In caso di intolleranze-allergie segnalarlo al personale di sala.

The allergenic are 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.

DESSERTS

Torta Caprese alle Mandorle con crema Chantilly <i>Caprese cake with Almonds and Chantilly cream</i>	9.00€ (1,3,5,7,8)
Tiramisù The Hub	8.00€ (1,3,5,7)
Cheese Cake allo Zafferano <i>Saffron scented cheese cake</i>	9.00€ (1,3,5,7)
Crème Brûlée	8.00€ (3,5,7)
Tagliata di frutta	10.00€

Il menù può subire variazioni secondo la disponibilità del mercato. Alcuni piatti, in base alla stagionalità e alla reperibilità di prodotti freschi, possono essere preparati con **prodotti congelati**.
Per garantire la massima freschezza e salubrità dei prodotti alcuni dei nostri ingredienti possono essere abbattuti a -18°.

*Menu could be changed according to market resources.
Some dishes, due to the market's seasonal availability, might be prepared using **frozen products**.
Some of our ingredients may be abated to -18° to guarantee fresh and healthy products.*

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-allergie segnalarlo al personale di sala.

The allergenic are 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.

I prezzi includono tasse, coperto e servizio - Prices include taxes, cover and service

ALLERGENI - ALLERGENICS

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