

ANTIPASTI - Starters

Euro

*Insalata tiepida di seppia e il suo inchiostro con "vivo" di arance al timo e acqua di lattuga ** **16.00**
 Cuttlefish tepid salad with its ink, orange with thyme lettuce water * ()

"Fettuccine" di zucchine crude novelle all'olio evo con pinoli tostati sale rosa e aglio nero **14.00**
 Thin cut raw zucchini with extra virgin olive oil garnished with pine-nuts, pink salt and black garlic ()

Tartare di filetto di manzo alla senape antica servita con crema delicata al peperone giallo **18.00**
 Beef fillet tartare with mustard in grain and delicate yellow pepper cream ()

Crudo di Parma, coppa di Varzi, salame Felino con perle di melone, tigelle e parmigiano in scaglie **16.00**
 Parma raw ham, pork neck and salami served with melon, warm "tigella" bread and parmesan cheese ()

PRIMI PIATTI - First Courses

Spaghetti di semola in doppia consistenza di pomodoro e basilico fresco **14.00**
 Spaghetti with fresh and tomato sauce...basil leaves (1-3-12)

Mezze maniche al ragù bianco di vitello con maggiorana e raspadura di grana padano **18.00**
 Mezze maniche penne pasta sautéed with white meat ragout and grana Padano sliced cheese ()

*Risotto con carpaccio di gambero rosso, coulis di fragole e foglie di timo essiccato ** **20.00**
 Risotto with red prawn carpaccio, fresh strawberries creamy juice and thyme * ()

Tagliolini all'uovo al pesto di rucola con sfilacci di bufala e medaglie di pomodoro confettato **16.00**
 Egg-noodles tagliolini with rucola pesto sauce, buffalo mozzarella and dried tomatoes ()

Gazpacho freddo alle verdure guarnito con cialda di riso venere e cipolla di Tropea **14.00**
 Cold vegetables gazpacho garnished with black rice wafer and red Tropea onion ()

INSALATE e ALTERNATIVE - Salads and more...

Insalate verdi, filettini di manzo, tuorlo croccante, patate, pomodorini al sole e aceto balsamico **18.00**
 Green salad with beef fillet, crispy egg yolks, potatoes, sun dried tomatoes and balsamic vinegar ()

Giardino di verdure alla griglia con scamorza affumicata **14.00**
 Mixed grilled vegetables with melted smoked cheese (7)

Caesar salad (1-3-7-12) **14.00**
 Caesar salad with green leaves, chicken, Parmesan cheese, croutons, Worcester sauce, mayonnaise and vinegar dressing

Gradito ospite,

La invitiamo ad informare il nostro personale prima di effettuare l'ordinazione, circa eventuali ingredienti che possono causarLe allergie od intolleranze di qualsiasi origine. Grazie.

Dear Guest, we invite you before making your order to inform our staff if any food may cause you possible intolerances or allergic reaction. Thank you.

Legenda allergeni e prodotti derivati : 1= GLUTINE, 2 = CROSTACEI, 3= UOVA, 4= PESCE, 5= ARACHIDI, 6= SOIA; 7= LATTE, 8= FRUTTA A GUSCIO, 9= SEDANO, 10= SENAPE, 11= SEMI DI SESAMO, 12= ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13= LUPINO, 14= MOLLUSCHI

Allergens and derivatives symbols: 1= GLUTEN, 2= SHELLFISH, 3= EGGS, 4= FISH, 5= GROUNDNUTS, 6= SOY, 7= MILK, 8= FRUIT IN SHELL, 9= CELERY, 10= MUSTARD, 11= SEEDS SESAME, 12= SULPHURE DIOXIDE & SULPHITE, 13= LUPINI, 14= CLAMS

PIATTI DELLA TRADIZIONE - Milanese Tradition

Euro

Risotto classico alla Milanese con pistilli di zafferano
 Typical risotto "Milanese" style with saffron pistils (7-9-12)

15.00

Costoletta di vitello con rucola e pomodorini
 Pan fried veal chops served with rucola salad and cherry tomato (1-3-7)

26.00

Scaloppina al vino bianco con pommes sauté
 Veal escalope cooked in dry white wine and pommes sauté garnishment (1-7-12)

24.00

PIATTI DI PESCE - Fish Courses

Tournedos di tonno ai due sesami con turbante di agretti e vellutata di soia *
 Tuna steak with white and black sesame seeds served with steamed glasswort and creamy soy sauce * ()

25.00

Filetti di orata al pompelmo rosa e fiocchi di sale con zucchine novelle al profumo di menta *
 Browned sea bream filets with pink grapefruit, flakes salt and stir fried zucchinis in scent of mint * ()

25.00

PIATTI DI CARNE - Meat Courses

Tagliata di vitello "saignant" servita con caponatina di melanzane e basilico fresco
 Sliced medium cooked veal medallion and fried eggplant and basil accompaniment ()

26.00

Filetto di manzo alla griglia con "peche au beurre" e patate dorate
 Grilled beef fillet served with peach and roasted potatoes ()

28.00

DESSERT- Dessert

Tartatin di pesche con gelato alla vaniglia e crumble al cacao
 Peach pie with vanilla ice-cream and cocoa crumble ()

10.00

Non solo vegan...soffice di nocciole con salsa ai mirtilli
 Not only vegan...hazelnut cake with blueberries dressing sauce ()

8.00

Semifreddo al lime e yogurt leggero con aspic all'acqua tonica e foglie di menta
 Light yoghurt and lime parfait accompanied with tonic water jelly and mint leaves ()

9.00

Selezione di gelati alle creme e/o sorbetti alla frutta
 Selection of ice-cream and/or mixed fruit sorbet (3-7)

8.00

Eden... di frutta fresca tagliata
 Fresh mixed fruit salad

10.00

L'asterisco contrassegna piatti preparati parzialmente o interamente con prodotti congelati

* Dishes marked with * may be partially or entirely made with frozen food

COPERTO / COVER CHARGE € 4.00

Legenda allergeni e prodotti derivati : 1= GLUTINE, 2 = CROSTACEI, 3= UOVA, 4= PESCE, 5= ARACHIDI, 6= SOIA; 7= LATTE, 8= FRUTTA A GUSCIO, 9= SEDANO, 10= SENAPE, 11= SEMI DI SESAMO, 12= ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13= LUPINO, 14= MOLLUSCHI

Allergens and derivatives symbols:1=GLUTEN, 2= SHELLFISH, 3= EGGS, 4= FISH, 5= GROUNDNUTS, 6= SOY, 7= MILK, 8= FRUIT IN SHELL, 9= CELERY, 10= MUSTARD, 11= SEEDS SESAME, 12= SULPHURE DIOXIDE & SULPHITE, 13= LUPINI, 14= CLAMS

Legenda allergeni e prodotti derivati : 1= GLUTINE, 2 = CROSTACEI, 3= UOVA, 4= PESCE, 5= ARACHIDI, 6= SOIA; 7= LATTE, 8= FRUTTA A GUSCIO,
9= SEDANO, 10= SENAPE, 11= SEMI DI SESAMO, 12= ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13= LUPINO, 14= MOLLUSCHI

Allergens and derivatives symbols:1=GLUTEN, 2= SHELLFISH, 3= EGGS, 4= FISH, 5= GROUNDNUTS, 6= SOY, 7= MILK, 8= FRUIT IN SHELL, 9= CELERY,
10= MUSTARD, 11= SEEDS SESAME, 12= SULPHURE DIOXIDE & SULPHITE, 13= LUPINI, 14= CLAMS