

ANTIPASTI - Starters

Euro

- Carpaccio di rapa rossa con salsa allo yogurt erba cipollina e pinoli tostatati** 14.00
Beetroot carpaccio with yoghurt sauce, chives and toasted pine nuts (6-7-8)
- Seppia in purezza su acqua di pomodoro con insalata di sedano croccante e cipolla rossa all'agro *** 16.00
*Cuttlefish on tomato water juice with crunchy celery salad and sour red onion * (1-9-12-14)*
- Sfogliatina in farcia di ricotta e zucchine novelle con tuorlo rapè e cialda di grana** 15.00
*Puff pastry filled with ricotta and baby courgettes with grated yolk and parmesan wafer * (1-3-7)*
- Tartare di manzo con dressing al mango, zeste di lime e fiocchi al sale di Maldon** 18.00
Beef tartare with mango dressing, in scent of lime and Maldon salt flakes

PRIMI PIATTI - First Courses

- Spaghetti di semola in doppia consistenza di pomodoro al profumo fresco di limone** 14.00
Spaghetti with fresh and tomato sauce with fragrance of lemon (1)
- Paccheri trafilati al bronzo con aragostella, pomodoro giallo e fiori di zucca *** 22.00
*Bronze drawn paccheri sautéed with lobster, yellow tomato and pumpkin flowers * (1-2-12)*
- Risotto alla crema di peperoni friggirelli arrostiti, mozzarella strappata e olio al basilico** 16.00
Risotto with cream of roasted friggirelli peppers, mozzarella and basil oil aroma (7-9-12)
- Tagliatelle all'uovo con straccetti di manzo, maggiorana e funghi gallinacci** 18.00
Home-made egg noodles with strips of beef, marjoram and chanterelle mushrooms (1-3-7-12)
- Crema di cetrioli con latte di soia all'erba cipollina e crostini di pane dorato** 12.00
Cucumber cream with chive soy milk and croutons (1-6)

INSALATE e ALTERNATIVE - Salads and more...

- Insalata mista con peperoni verdi, lamelle di seppia al vapore, veli di finocchi e coulis al mango** 18.00
Mixed salad with green peppers, sliced steamed cuttlefish, fennel and mango juice (1-14)
- 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)

16.00

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

28.00

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

Tataki di tonno al sesamo con fagioli di soia *
 Sesame tuna tataki with soybeans * (4-6-11)

30.00

Tentacolo di polpo brasato su crema di zucchine novelle, sfilacci di stracciatella e pomodori confit *
 Braised octopus laid on zucchini cream, stracciatella strips and dried tomatoes * (1-7-14)

28.00

PIATTI DI CARNE - Meat Courses

Filetto di manzo alla griglia con piccola "ratatouille" di pomodori freschi e peperoni
 Grilled beef fillet served with "ratatouille" stewed fresh tomatoes and peppers (7)

30.00

Tagliata di vitello con patate dorate e raspadura di cacio ricotta
 Sliced browned veal with potatoes and mature ricotta cheese (7)

28.00

DESSERT- Dessert

Semifreddo allo yogurt greco con lime e salsa ai frutti di bosco
 Greek yogurt iced mousse with lime and wild berry sauce (3-7)

10.00

Mousse al cioccolato bianco su biscuit alla vaniglia e coriandoli di lampone
 White chocolate mousse on vanilla biscuit and raspberry powder (1-3-7)

9.00

Tortino tiepido all'ananas accompagnato con gelatina di prosecco e dolci lacrime di frutti rossi
 Warm pineapple cake accompanied with prosecco jelly and drops of red fruits sauce (1-3-7-12)

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