


ANTIPASTI - Starters

Euro


Insalata di asparagi con uovo croccante, dressing allo yogurt magro e erba cipollina 16.00
 Asparagus salad with breaded egg dressed with low fat yoghurt in scent of chive (1-3-6)

Millefoglie di sedano rapa e tofu al timo su coulis di pomodoro Pachino con olio profumato al basilico 15.00
 Celeriac pie and tofu with thyme on Pachino tomato coulis and basil oil (6-9) 

*Carpaccio di gambero viola marinato al pompelmo rosa con germogli di piselli e cialda di riso nero ** 20.00
 Purple prawn carpaccio marinated in pink grapefruit with pea shoots and black rice wafer * (2-10)

Tataki di manzo guarnito con salsa esotica al mango e roselline di finocchio al naturale 18.00
 Beef tataki garnished with mango sauce and natural raw fennel (1-7)


PRIMI PIATTI - First Courses

Spaghetti trafiletti al bronzo di semola in doppia consistenza di pomodoro al profumo di basilico 15.00
 Bronze-drawn semolina spaghetti with a double consistency of tomato flavored with basil (1) 

*Pacchero fresco al nero di seppia, ragù di granchio condito con crema delicata di peperone giallo ** 22.00
 Chef made pacchero pasta with cuttlefish and crab ragout and delicate yellow pepper cream *(1-2-4-12)

Risotto all'acqua di pomodoro con crema di melanzane arrostiti al profumo di menta e cialda di grana 18.00
 Tomato water creamed risotto and mashed aubergine flavored with mint and parmesan wafers (7-9-12)

Gnocchi di patate con straccetti di manzo, la sua riduzione, maggiorana e raspadura di pecorino dolce 20.00
 Potato dumpling with strips of beef, its reduction, marjoram and sweet pecorino cheese (1-3-6-7-9-12)

Vellutata di piselli con porro dorato ed emulsione di soia leggermente acidula 14.00
 Peas creamy soup with browned leek and slightly sour soy emulsion (6) 

INSALATE e ALTERNATIVE - Salads and more...

*Insalata mista con filangè di seppie, asparagi al vapore e crema al mango e pomodoro confit ** 18.00
 Mixed salad with cuttlefish stripes, steamed asparagus tips, mango and dried tomato (14)

Giardino di verdure alla griglia con scamorza affumicata 14.00
 Mixed grilled vegetables with melted smoked cheese (7) no scamorza 

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.

 Veggy Dishes 

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 e coriandoli di grana padano ask waiter  **18.00**

Typical risotto "Milanese" style with saffron pistils and grana padano Lombardy cheese flakes (1-7-9-12)

Costoletta di vitello con rucola e pomodorini **28.00**

Pan fried veal chops served with rucola salad and cherry tomato (1-3)

Scaloppina al vino bianco con pommes sauté **26.00**

Veal escalope cooked in dry white wine and pommes sauté garnishment (1-7-12)

PIATTI DI PESCE - Fish Courses

*Tournedos di ricciola su letto di taccole sbollentate condite con salsa timo e limone ** **26.00**

Tournedos of amberjack laid on bed of blanched snow peas seasoned with thyme and lemon sauce * (4)

*Falda di seppia gigante dorata su purea di patate viola con petali di cipolla rossa all'agro ** **28.00**

Browned sliced giant cuttlefish accompanied by purple potato puree with sour red onion * (1-12-14)

PIATTI DI CARNE - Meat Courses

Filetto di manzo alla griglia con punte di asparago, patate al forno e ... cremosa di parmigiano **30.00**

Grilled beef fillet with asparagus tips, baked potatoes and parmesan cream garnishment (7)

Lombatina di agnello in crosta di pistacchi servita con indivia belga brasata e ristretto al marsala **30.00**

Pistachio crusted lamb loin served with braised Belgian endive and Marsala sweet wine (1-8-12)

DESSERT- Dessert

Tartelletta di farina integrale con crema al cardamomo e polvere di liquirizia **10.00**

Wholemeal flour tartlet with cardamom cream and liquorice powder (7-8)

Tortino soffice di pere con aspic al rum bianco e trucioli di cioccolato fondente  **10.00**

Soft pear pie with white rum aspic and dark chocolate (1-3-7)

Semifreddo al caffè con granella di amaretti e spume di meringa **9.00**

Coffee iced mousse with chopped macarons and meringue foam (3-7-8)

Selezione di gelati alle creme e/o sorbetti alla frutta **8.00**

Selection of ice-cream and/or mixed fruit sorbet (3-7)

Eden... di frutta fresca tagliata  **10.00**

Fresh mixed fruit salad

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

 **Veggy Dishes** 

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