



## LEGGEREZZE / LIGHT MEALS

Gran Tagliere di formaggi lombardi e salumi del territorio con confetture, miele, noci e pane di Altamura  Euro 30  
*Platter of Lombard cheeses and local cured meats with jams, honey, walnuts, and Altamura bread (1, 5, 6, 7, 8, 10, 11)*

Caesar salad con petto di pollo halal, bacon croccante, crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar Euro 25  
*Caesar salad with halal chicken breast, crispy bacon, croutons, Parmesan flakes and Caesar sauce (1, 3, 4, 6, 7, 8, 10)*

Burrata pugliese con insalata di puntarelle, acciughe del Mar Cantabrico e pomodorino semi-dry Euro 25  
*Apulian burrata with puntarelle salad, Cantabrian Sea anchovies, and semi-dry cherry tomatoes (1, 4, 6, 7, 8, 10)*


## PANINI / SANDWICHES


Avocado toast con salmone affumicato, avocado schiacciato, lime, erba cipollina e rughetta Euro 25  
*Avocado toast with smoked salmon, mashed avocado, lime, chives, and rocket (1, 4, 6, 8, 10) *


Club sandwich di pane integrale con petto di pollo halal, bacon, uovo sodo, lattuga romana e pomodoro cuore di bue e salsa club Euro 25  
*Wholemeal bread club sandwich with halal chicken breast, bacon, hard-boiled egg, romaine lettuce, beefsteak tomato, and club sauce (1, 3, 4, 6, 7, 8, 10)*


Bacon cheeseburger con cipolla caramellata, lattuga romana e pomodoro cuore di bue Euro 25  
*Bacon cheeseburger with caramelized onion, romaine lettuce, and beef tomato (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)*

## ANTIPASTI / STARTERS

Crudo di pesce secondo il mercato Euro 27  
*Raw fish according to the market (2, 4, 10, 14)  *

Polpo scottato con zuppetta di lenticchie, finocchietto, salsa al basilico, erbe ripassate e chips di pane di Altamura Euro 24  
*Seared octopus with lentil soup, fennel, basil sauce, sautéed herbs, and Altamura bread chips (1, 6, 14) *

Vitello con mousse di salsa tonnata e il suo fondo con giardiniera colorata di verdure Euro 24  
*Veal with tuna sauce mousse and its stock, and colorful pickled vegetables (4, 7, 9, 10) *

Carciofo alla Giudua con tuorlo d'uovo al panko, morbido di patata affumicata, spinacino ripassato e tartufo nero Euro 26  
*Artichoke alla Giudua with panko egg yolk, soft smoked potato, sautéed spinach, and black truffle (1, 3, 6, 7, 8, 10) *



Piatti della tradizione Lombarda / Traditional Lombard dishes



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Lactose Free

## PRIMI / FIRST COURSES

Granseola, Linguina mantecata al sugo di granchio e pomodorino fresco <i>Spider Crab, Linguine creamed with crab sauce and fresh cherry tomatoes (1, 2, 6, 7, 10)</i>	Euro 35
Risotto Riserva San Massimo alla milanese con ossobuco della tradizione e gremolada <i>Milanese risotto with saffron, traditional ossobuco, and gremolada sauce (7, 9)</i> 🌿 🚫	Euro 36
Tagliatella ai funghi porcini e finferli con fonduta di Valtellina Casera <i>Tagliatelle with porcini mushrooms, chanterelles, and Valtellina Casera cheese fondue (1, 3, 6, 7, 10)</i> 🌿	Euro 28
Raviolo di bufala fatto a mano mantecato al pomodoro con salsa al basilico e cremoso di bufala <i>Hand-made buffalo mozzarella ravioli with tomatoes, basil sauce, and buffalo mozzarella cream (1, 3, 7, 10)</i> 🌿	Euro 27

## SECONDI / MAIN COURSES

Zuppetta di mare con polentina bramata morbida e chips di polenta <i>Seafood soup with soft polenta and polenta chips (1, 3, 4, 8, 14)</i> 🍷	Euro 37
Filetto superiore di baccalà in tempura con salsa di zucca allo zenzero, cicoriette ripassate e chips di porro <i>Tempura fried cod fillet with ginger pumpkin sauce, sautéed chicory, and leek chips (1, 4, 7, 8)</i>	Euro 35
Filetto di manzo alla plancia e il suo fondo con ortaggi di stagione ripassati, patate novelle e salsa al Porto <i>Grilled beef fillet and its stock with sautéed seasonal vegetables, baby potatoes, and Port sauce (7, 9)</i> 🚫	Euro 37
Cotoletta alla milanese "Orecchio d'Elefante" con rughetta e pomodorini datterini <i>Milanese "Elephant Ear" veal cutlet with rocket and datterini tomatoes (1, 3, 6, 8, 10)</i> 🌿 🍷	Euro 36

## CONTORNI / ON THE SIDE

Grigliata di verdure <i>Grilled vegetables</i> 🌿 🚫	Euro 12
Ortaggi di stagione ripassati e i loro chips <i>Sautéed seasonal vegetables and their chips (8)</i> 🌿 🚫	Euro 12
Carpaccio di carciofi con rughetta e la Raspadura lodigiana <i>Artichoke carpaccio with rocket and Raspadura cheese (7)</i> 🌿 🚫	Euro 15
Patate fritte al tartufo <i>Truffle fried potatoes (1, 7, 8)</i> 🌿	Euro 15
Patate novelle arrosto <i>Roast baby potatoes</i> 🌿 🚫	Euro 12

## DOLCI / DESSERTS

Crema catalana <i>Catalan cream (3, 7)</i> 🚫	Euro 12
Goccia di tiramisù, tiramisù liquido, limone al sale, liquirizia <i>Tiramisu with salted lemon and licorice (1, 3, 6, 7, 8, 10)</i>	Euro 12
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Cheesecake with berries (1, 3, 6, 7, 8, 10)</i>	Euro 12
Selezione di cioccolatini <i>Selection of chocolates (7, 8)</i>	Euro 15
Panettone della tradizione con crema pasticcera alla vaniglia <i>Traditional panettone with vanilla custard cream (1, 3, 6, 7, 10)</i>	Euro 12

1 Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten – 2 Crostacei / Crustaceans – 3 Uova / Eggs  
4 Pesce / Fish – 5 Arachidi / Peanuts – 6 Soia / Soya – 7 Latte, incluso lattosio / Milk, including lactose  
8 Frutta a guscio / Tree nuts – 9 Sedano / Celery – 10 Senape / Mustard – 11 Semi di sesamo / Sesame seeds  
12 Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites – 13 Lupini / Lupin – 14 Molluschi / Molluscs