






LEGGEREZZE / LIGHT MEALS

- Gran Tagliere di formaggi lombardi e salumi del territorio con confetture, miele, noci e pane Guttiau Euro 30
Platter of Lombard cheeses and local cured meats with jams, honey, walnuts, and crunchy bread (1, 5, 6, 7, 8, 10, 11)
- Caesar salad con petto di pollo halal, bacon croccante, Euro 24
crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar
Caesar salad with halal chicken breast, crispy bacon, croutons, Parmesan flakes and Caesar sauce (1, 3, 4, 6, 7, 10)
- Mozzarella di bufala con diverse tipologie di pomodoro, cipolla caramellata, basilico e chips di pane Euro 24
Buffalo mozzarella with different types of tomatoes, caramelized onion, basil, and bread chips (1, 6, 7, 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, 9) 
- Club sandwich di pane integrale con petto di pollo halal, bacon, Euro 25
uovo sodo, lattuga romana e pomodoro cuore di bue e salsa club
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, 9)
- 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, 9, 11)

ANTIPASTI / STARTERS

- Crudo di pesce secondo il mercato Euro 27
Raw fish according to the market (2, 4, 10, 14) 
- Tentacolo di polpo arrosto con insalatina di pomodoro cuore di bue, Euro 24
olive taggiasche, basilico e gioco di salsa alla luciana
Roasted octopus tentacle with beefsteak tomato salad, Taggiasca olives, basil, and Luciana sauce (1, 6, 10, 14)
- Roastbeef all'inglese marinato e il suo fondo alla senape ancienne Euro 24
con mousse di caprino, indivia brasata e pomodorino al forno
Marinated English roast beef and its sauce with ancienne mustard, with goat cheese mousse, braised endive, and baked cherry tomato (6, 7, 9, 10) 
- Terrina di parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro datterino, Euro 24
basilico fresco, cremoso alla provola affumicata e chips di provola
Eggplant parmigiana terrine with datterino tomato sauce, fresh basil, smoked provola cream, and provola chips (1, 6, 7, 8, 9) 



Piatti della tradizione Lombarda / Traditional Lombard dishes



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Lactose Free

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghettoni di Gragnano mantecati alle vongole vere con salsa ai ricci di mare <i>Spaghettoni creamed with clams and sea urchin sauce (1, 6, 10, 14)</i>	Euro 27
Risotto Riserva San Massimo alla milanese con ossobuco della tradizione e gremolata <i>Milanese risotto with saffron, traditional ossobuco, and gremolata sauce (7, 9)</i> 🇮🇹 🚫	Euro 36
Linguina di Gragnano alla Nerano con zucchinette fritte, Provolone del Monaco e basilico fresco <i>Nerano-style linguine pasta with fried courgettes, Provolone del Monaco cheese, and fresh basil (1, 6, 7, 10)</i> 🌱	Euro 24
Pacchero tricolore con salsa al basilico e cremoso alla mozzarella di bufala <i>Tricolor pacchero with basil sauce and buffalo mozzarella cream (1, 6, 7, 10)</i>	Euro 23

SECONDI / MAIN COURSES

Capasanta arrostita con pak choy marinato alla soia, morbido di carota allo zenzero e chips di topinambur <i>Roasted scallop with pak choy marinated in soy, ginger carrot cream, and Jerusalem artichoke chips (6, 8, 14)</i>	Euro 35
Branzino del Mediterraneo alla planca con ciambotta di verdure di stagione e salsa ai ricci di mare <i>Grilled Mediterranean sea bass with seasonal vegetable ciambotta and sea urchin sauce (2, 4, 14)</i> 🚫	Euro 37
Filetto di manzo scottato al burro e la sua salsa con baby taccole all'aglio, olio e peperoncino, patate novelle e radicchio in agrodolce <i>Beef fillet seared in butter and its sauce with baby snow peas in garlic, oil and chilli pepper, with baby potatoes, and sweet and sour radicchio (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
Taccole ripassate <i>Sautéed snow peas</i> 🌱	Euro 12
Patate fritte al tartufo <i>Truffle fried potatoes (1, 7, 8)</i> 🌱	Euro 15
Patate novelle arrosto <i>Roast potatoes</i> 🌱	Euro 12

DOLCI / DESSERTS

Mezza sfera ai tre cioccolati con passion fruit <i>Three-chocolate half sphere with passion fruit (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)</i>	Euro 12
Goccia di tiramisù, tiramisù liquido, limone al sale, liquirizia <i>Tiramisu, liquid tiramisù, salted lemon, 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
Macedonia di frutta fresca di stagione <i>Fresh fruit salad</i>	Euro 10

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