



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, 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
Macedonia di frutta fresca di stagione <i>Fresh fruit salad</i> 🌿 🚫	Euro 10
Selezione di cioccolatini <i>Selection of chocolates (7, 8)</i>	Euro 15

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