



ANTIPASTI

Starters

Allergeni Allergens 1, 4, 7	Tacos di mais con tartare di salmone*, briciole di patate chips e salsa yogurt <i>Corn tacos with salmon* tartare, chips crumbs and yoghurt sauce</i>	€15
Allergeni Allergens 1, 3, 4	Sfere di stoccafisso con maionese al lime e pozione allo zenzero <i>Salt cod balls with lime mayonnaise and ginger potion</i>	€16
	Lonzino affumicato con finferli e cavolo cappuccio <i>Smoked Lonzino with chanterelles mushrooms and head cabbage</i>	€16
 Allergeni Allergens 1	Cestino di pasta fillo con carciofi, finferli topinambour e zucca su crema di ceci <i>Basket of filo pastry with artichokes, chanterelles mushrooms, jerusalem artichokes and pumpkin on a chickpeas cream</i>	€15
Allergeni Allergens 1, 4, 7	Mozzarella di bufala campana (arrivi giornalieri), alici del Cantabrico e golose bruschette al pane nero <i>Buffalo mozzarella from Campania area (daily arrivals), Cantabrico's anchovies and tasty black toasted bread</i>	€18

Legenda / Caption


vegetariano
vegetarian


carne di maiale
contains pork



LE INSOLITE INSALATE

Unusual Salads



CONTADINA

rucola, songino, lattughino, mais, cetrioli, olive, finocchi, carote, pomodori

rocket salad, corn salad, lettuce, corn, olives, cucumbers, fennel, carrots, tomatoes

€12

Allergeni
Allergens
1, 6, 14

ARISTOCRATICA

insalata di rucola, gamberi* al sale e pepe con salsa ponzu e taralli al rosmarino

rocket salad with shrimps salt and pepper with ponzu sauce and rosemary taralli*

€15

Allergeni
Allergens
1, 7

RUSPANTE

tenera insalata mista con striscioline di pollo, salsa Parmigiano e crostini di pane

tender mix salad with chicken strips, Parmesan cheese and bread croutons

€14

Legenda / Caption



vegetariano
vegetarian




carne di maiale
contains pork



PRIMI PIATTI

First Courses

Allergeni Allergens 1, 3, 12	Pappardelle* al ragù tradizionale di manzo (antica ricetta) <i>Pappardelle* with traditional beef ragout (ancient recipe)</i>	€14
Allergeni Allergens 1, 12, 14	Spaghetti vongole e cozze su crema di ceci <i>Spaghetti with clams, mussels and chickpeas cream</i>	€14
Allergeni Allergens 1, 3, 7, 12	Ravioli* allo stracotto con burro versato e erbe aromatiche <i>Braised beef ravioli* with melted butter and aromatic herbs</i>	€16
 Allergeni Allergens 1	Strascinati con zucchine, olive di Taggia e pomodoro secco con farina di pane tostato <i>Strascinati pasta with zucchinis, olives of Taggia, dried tomatoes, toasted bread meal</i>	€14
Allergeni Allergens 4, 7, 12, 14	Riso Carnaroli ai frutti di mare* mantecato al morbido di gamberi <i>Carnaroli rice with seafood* creamed with soft shrimps butter</i>	€16

Legenda / Caption



SECONDI

Main Courses



Spalla di maiale con purea di castagne e pere saltate all'anice
Pork shoulder with chestnut puree and pears sauted with anise

€20

Allergeni
Allergens
3, 4, 7

Filetto di rombo* chiodato con cavoletti di Bruxelles saltati e salsa bernese
Turbot fillet with brussels sprouts and bernese sauce*

€24

Allergeni
Allergens
3, 12, 14

Polpo* al vino rosso con cipollotto in agrodolce e la sua maionese
Octopus cooked with red wine, its mayonnaise and sweet and sour onions*

€24



Allergeni
Allergens
1, 7

Peperoni con cous cous di verdure e crema di erbe
Peppers stuffed with vegetables cous cous and herbal cream

€18

Legenda / Caption



vegetariano
vegetarian



carne di maiale
contains pork



DALLA GRIGLIA

From the Grill

Filetto di manzo alla griglia con tavolozza di verdure al salto €24
Grilled beef fillet with sauted vegetable palette

Costata di manzo con patate rustiche e tagliatelle di verdure €28
Beef rib-eye with rustic potatoes and vegetable noodles

Branzino* alla griglia con pomodorini, cipolle e peperoni insaporiti al timo €24
Grilled sea bass with cherry tomatoes, onions and sweet peppers flavored with thyme*



Allergeni
Allergens
4

Legenda / Caption



MILANO IN UN PIATTO

Taste of Milan







Allergeni Allergens 1, 7, 9, 12	Risotto alla milanese con ossobuco <i>Milanese style risotto with braised sliced veal shank</i>	€22
 Allergeni Allergens 1	Crema di patate e zucca con polvere di castagne e crostini di pane <i>Potatoes and pumpkin cream with chestnut powder and bread croutons</i>	€14
	Zuppa di verdure alla milanese <i>Vegetables soup milanese style</i>	€14
Allergeni Allergens 1, 3	La vera costoletta di vitello alla milanese con pomodorini e rucola <i>The real milanese veal chop with cherry tomatoes and rocket salad</i>	€22

Legenda / Caption



DOLCI

Dessert

 Allergeni Allergeens 1, 3, 7, 8	Gelato alla mandorla con crumble salato e cubi di melone bianco <i>Almond ice cream with salted crumble and white melon cubes</i>	€7
 Allergeni Allergeens 1, 3, 7, 8	Cheesecake al forno con cioccolato fuso e granella di nocciola <i>Baked cheesecake with melted chocolate and hazelnut grain</i>	€7
 Allergeni Allergeens 1, 3, 7, 8	Milano- Vienna (torta Sacher con salsa milanese allo zafferano) <i>Milan- Wien (Sacher cake with saffron sauce)</i>	€8
 Allergeni Allergeens 1, 3, 7	Tiramisù tradizionale <i>Traditional tiramisu</i>	€7
	Arcobaleno di frutta tagliata <i>Rainbow of sliced fruit</i>	€8
	Trilogia di sorbetti Slow Food <i>Slow Food sorbets trilogy</i>	€7

Legenda / Caption



vegano
vegan



vegetariano
vegetarian



carne di maiale
contains pork

