

Antipasti

Vitello tonnato

Veal with tuna sauce

18

Crudo di ricciola e rapa rossa

Raw amberjack with red turnip

24

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, composta di mele e carciofi

Duck breast with apple jam and artichokes

20

Uovo morbido su fonduta di Pecorino e cime di rapa

Poached egg with cheese fondue and turnip greens

16

Gamberi in tempura, misticanza di campo e melograno

Tempura prawns with mixed salad and pomegranate

16

Baccala mantecato, porri e polenta soffiata

Creamed cod with leeks and puffed polenta

18

Primi

Il classico risotto alla milanese

Milanese style risotto

18

Tagliolino di pasta fresca con canocchie dell'Adriatico

Homemade tagliolino pasta with shrimps

22

Gnocchi di patate con crema di Taleggio, finferli e mirtilli

*Homemade gnocchi with Taleggio cheese,
mushrooms and blueberries*

22

Raviolo ripieno di brasato di manzo con tartufo nero e fonduta di Parmigiano Regiano

Raviolo stuffed with beef, black truffle and Parmigiano cheese

24

Minestra di pasta fagioli e cozze

Pasta with beans and mussels

18

Spaghettone alle vongole

Spaghetti with clams

20

Secondi

Lucioperca in carpione

Marinated zander

26

Sogliola, carota e olio di cerfoglio

Sole, carrots and chervil oil

28

Cotoletta alla milanese con pomodorini e rucola e patatine fritte

*Milanese style Cotoletta with tomato, rocket
and fried potatoes*

24

Guancia di manzo brasato su mantecato di patate

Braised beef cheek on creamed potatoes

26

Polpo croccante, broccoli, baby corn e marmellata di mandarino

Crispy octopus with broccoli and mandarin jam

22

Filetto di manzo al barolo

Beef fillet in Barolo wine

22