

Antipasti

**Baccalà mantecato
con crema di scarole e porri**

Creamed cod with scarola cream and leeks

16

Tartare di manzo, mayo all'aneto e misticanza

Beef tartare with mayo and mixed salad

18

Uovo morbido su fonduta di Pecorino e cime di rapa

Poched egg with cheese fondue and turnip greens

16

Carpaccio di ricciola, finferli, straciatella e Parmigiano Reggiano a scaglie

Amberjak carpaccio with mushrooms, straciatella and Parmesan cheese

20

Culatello, straciatella e gnocco fritto

Culatello, straciatella cheese and fried gnocco

18

Primi

Il classico risotto alla milanese

Milanese style risotto

18

**Gnocchi di patate,
vongole e crema di scarole**

Gnocchi with clams and scarola cream

20

Ravioli in farcia di zucca su fonduta di Parmigiano e funghi di stagione

Ravioli with pumpkin, Parmesan fondue and mushrooms

18

Spaghetti con filetti di pomodoro fresco e basilico

Spaghetti with fresh tomato and basil

14

**Linguine di Gragnano aglio,olio e peperoncino
con battuta di gamberi e lime**

*Linguine pasta garlic,olive oil and chilly pepper
with marinated shrimps*

20

Secondi

Branzino

con crema di carotee alghe wakame

Sea bass with carrots cream and wakame algae

24

La nostra idea di cotoletta alla milanese con patate fritte

Milanese style veal cutalette with fried potatoes

24

Filetto di manzo laccato con soia e miele su crema di funghi e scalogno glassato

Veal fillet soy and honey with mushrooms and shallot

26

Gallinella di mare con pomodorino giallo e cipollotto brasato

White fish with yellow tomato and brased shallot

22

Polpo croccante con zucca e Marsala

Crispy octopus with pumpkin and Marsala

18