

i classici della tradizione

mondeghili alla milanese (6pz) 1,3,7,8,9	14
insalata di nervetti, cipolla rossa e fagioli borlotti	14
risotto alla milanese con pistilli di zafferano 7,9	20
costoletta di vitello alla milanese (rucola e pomodorini su richiesta) 1,3,7	30/35
ossobuco di vitello alla milanese con risotto allo zafferano 1,3,7	35

salumi e antipasti

lardo con magro di maiale nero 'Spigaroli', pan brioche e miele 1	24
salame e coppa di Varzi - Thogan Porri	16

da accompagnare con
giardiniera di verdure 6 euro | fichi 6 euro

cervella di vitello dorata, erbe saltate e scorza di limone 1,3	22
peperoni arrosto, salsa tonnata e capperi 4	18
frittatina di finferli e uova biologiche 3	18
carpaccio di manzo, fichi, lodigiano e aceto balsamico 'Acetaia San Giacomo' 7	22
alici fresche dorate alla milanese 1,3,4	18
vitello tonnato 3,4	22
acciughe del Cantabrico, burro e pan brioche 1,4,7	18

primi piatti

spaghetti al cipollotto, pomodorino fresco, peperoncino e basilico 1,7	18
maltagliati di pasta fresca con ragù alla bolognese 1,3,7	20
tagliatelle all'uovo, finferli, guanciale e lodigiano 1,3,7	24
fregola artigianale alle vongole e bottarga di Cabras 1,4,14	22
purea di fave e cicoria 9	16

secondi piatti

tartare di manzo condita alla francese 1,3,4,10	26
tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno	30
galletto nostrano alla diavola	26
calamari alla griglia e gremolada 1,14	26
orata alla mugnaia 1,4	28

formaggi, verdure e contorni

selezione di pecorino sardo 'Giuseppe Cugusi' 7	18
catalogna saltata in padella insalata misticanza <i>Planet Farms</i>	8
taccole all'arrabbiata e pecorino sardo	12
patate al forno o chips verdure miste alla griglia	8/10

SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO, GRAZIE

bar e caffetteria

vino della casa bianco o rosso *8/16 euro*

vini al calice *8/10 euro*

acqua Panna e San Pellegrino *3 euro* | bibite *5 euro*

birra lager *7 euro*

caffè espresso *3 euro* | caffè decaffeinato *3 euro* | the e tisane *4 euro*

amari *4/8 euro*

Pane e Coperto *4 euro*

Servizio torta *3 euro* a persona | Servizio tappo *20 euro*

SI RICHIEDE GENTILMENTE LA CONSUMAZIONE DI ALMENO UNA PORTATA PRINCIPALE PER PERSONA, GRAZIE.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'alle gato II Reg.UE n. 1169/2011

Allergeni:

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano (10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Anidride solforosa e solfiti (13) Lupini (14) Molluschi

*alimenti e ingredienti che sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono stati sottoposti in loco ad abbattimento a temperature negative per garantirne la qualità e la sicurezza.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie e/o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

