

## SELEZIONE DI SALUMI

mortadella *Favola* gran Riserva e  
panettone artigianale tostato 18

lardo con magro di maiale nero parmense  
selezione *Spigaroli*, crostini e miele biologico 22

## ANTIPASTI

cervella di vitello dorata  
con carciofi fritti 1,3 24

cotechino artigianale e  
lenticchie di castelluccio 18

frittatina di cipollotti e uova biologiche  
az. agr. *Le Selvagge* 16

patè di fegatini di pollo,  
mostarda di frutta e pan brioche 1 16

insalatina di nervetti di vitello alla milanese,  
fagioli borlotti e cipolla rossa 14

mondeghili alla milanese 1,3,7,8,9 14

frittura mista di mozzarelle,  
zucchine e carote 1,3,7 18

alici fresche dorate alla milanese 1,3,4 18

## PRIMI PIATTI

spaghetti *Pastificio Mancini* al cipollotto,  
pomodorino fresco, peperoncino e basilico 1,7,9 18

maltagliati di pasta fresca  
al ragout di pecora bergamasca  
e pecorino affumicato di *Giuseppe Cugusi* 1,3,7 20

raviolini di carne al sugo d'arrosto 1,7 20

rigatoni *Pastificio Mancini*, carciofi sardi,  
guanciale di Varzi e pecorino di *Giuseppe Cugusi* 1,3,7 18

risotto alla milanese con pistilli di zafferano 7,9 20

purè di fave con cicoria saltata 9 16

zuppa di ceci, erbette,  
finocchietto selvatico e crostini dorati 16

## I PIATTI DEL GIORNO

cassoeula con polenta (solo sabato e domenica) 30

gran bollito misto, salsa verde e  
mostarde di frutta (solo mercoledì e giovedì) 35

## PIATTO UNICO

ossobuco di vitello alla milanese  
con risotto allo zafferano 1,3,7,9 35

## SECONDI PIATTI

costoletta di vitello alla milanese  
(rucola e pomodorino fresco su richiesta) 1,3,7 30/35

tartare di manzo condita alla francese 1,3,4,10 26

tagliata di manzo, radicchio tardivo,  
castagne e riduzione al vino rosso 12 30

brasato di manzo al vino rosso con polenta 1,7,12 26

involtini di verza con purè di patate 24

galletto nostrano alla diavola  
con patate al forno 26

branzino al forno con carciofi freschi 4 28

## CONTORNI E VERDURE

insalata di puntarelle e acciughe 4 16

cicoria saltata in padella 8

patate al forno o chips 8

verdure miste alla griglia 8

## SELEZIONE DI FORMAGGI

selezione di formaggi sardi *Sa Marchesa di Giuseppe Cugusi*,  
mostarde di frutta e miele biologico 16

gorgonzola dolce selezione *Zero Uno*  
caseificio *Arioli* 8

Pane e Coperto euro 4,00

Servizio torta euro 3,00 a persona

Servizio tappo euro 20,00

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

SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO, GRAZIE