

SELEZIONE DI SALUMI

mortadella <i>Favola</i> gran Riserva e panettone artigianale tostato	18
lardo con magro di maiale nero parmense selezione <i>Spigaroli</i> , 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. <i>Le Selvagge</i>	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 <i>Pastificio Mancini</i> al cipollotto, pomodorino fresco, peperoncino e basilico 1,7,9	18
maltagliati di pasta fresca al ragout di pecora bergamasca e pecorino affumicato di <i>Giuseppe Cugusi</i> 1,3,7	20
raviolini di carne al sugo d'arrosto 1,7	20
rigatoni <i>Pastificio Mancini</i> , carciofi sardi, guancia di Varzi e pecorino di <i>Giuseppe Cugusi</i> 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, erbe, 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

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

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

SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO, GRAZIE