

i classici della tradizione

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

salumi e antipasti

lardo con magro di maiale nero ‘Spigaroli’, pan brioche e miele <i>1</i>	24
salame e coppa di Varzi - Thogan Porri	16

da accompagnare con

giardiniera di verdure *6 euro* | insalata russa *10 euro*

cervella di vitello dorata, erbe saltate e scorza di limone <i>1,3</i>	22
flan di zucca, fonduta di lodigiano e salvia frita <i>1,3,7</i>	16
peperoni arrosto, salsa tonnata e capperi <i>4</i>	18
frittatina di finferli e uova biologiche <i>3</i>	18
alici fresche dorate alla milanese <i>1,3,4</i>	20
vitello tonnato <i>3,4</i>	22
accughe del Cantabrico, burro e pan brioche <i>1,4,7</i>	18

primi piatti

spaghetti al cipollotto, pomodorino fresco, peperoncino e basilico <i>1,7</i>	18
fusilloni al doppio pomodoro e basilico <i>1,7</i>	20
maltagliati di pasta fresca ai finferli, guanciale e lodigiano <i>1,3,7</i>	24
purea di fave e cicoria <i>9</i>	16

secondi piatti

tartare di manzo condita alla francese <i>1,3,4,10</i>	26
tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno	30
galletto nostrano alla diavola	26
fegato di vitello alla veneta <i>1</i>	24
orata al limone, capperi e olive <i>1,4,12</i>	28

formaggi, verdure e contorni

selezione di pecorino sardo ‘Giuseppe Cugusi’ <i>7</i>	18
catalogna saltata in padella insalata mistica <i>Planet Farms</i>	8
taccole all’arrabbiata e pecorino sardo <i>7</i>	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.

