

SELEZIONE DI SALUMI

mortadella *Favola* gran Riserva
salumificio *Palmieri* 16

salame e coppa di Varzi *Thogan Porri*
con giardiniera di verdure della casa 9 16

ANTIPASTI

cervella di vitello dorata
con zucchine e carote fritte 1,3 24

cotechino artigianale e crema di patate 1,7 18

flan di zucca e fonduta di parmigiano 1,3 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 16

PRIMI PIATTI

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

maltagliati di pasta fresca
al ragù di cinghiale e pecorino sardo 1,3,7 18

fregola sarda artigianale *Senatore Cappelli*,
gorgonzola dolce *Arioli*, pere e mosto cotto 1,7 20

tortelli di zucca, burro e parmigiano 1,3,7 18

risotto alla milanese con pistilli di zafferano 7,9 20

purè di fave con cicoria saltata 9 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 al rosmarino
con cicoria saltata 30

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

trippa (foiolo) di vitello
in umido alla milanese 22

galletto nostrano alla diavola
con patate al forno 26

branzino al forno con pomodorino,
capperi e olive 4 26

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

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