

i classici della tradizione

mondeghili alla milanese (6pz) 1,3,7,8,9	16
insalata di nervetti, cipolla rossa e fagioli borlotti	14
risotto alla milanese con pistilli di zafferano 7,9	22
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
culatta di montagna 18 mesi - Bodria	22

da accompagnare con
giardiniera di verdure 6 euro | insalata russa 10 euro

cervella di vitello dorata con zucchine fritte 1,3	22
flan di zucca, fonduta di lodigiano e salvia fritta 1,3,7	16
chioccioline all'arrabbiata e crostone di polenta 7	18
patè della casa, cipolla in agrodolce e pan brioche 1,7	14
frittatina di finferli e uova biologiche 'Le Selvagge' 3	18
alici fresche dorate alla milanese 1,3,4	18
vitello tonnato 3,4	22

primi piatti

spaghetti al cipollotto, pomodorino fresco, peperoncino e basilico 1,7	18
tortelli di ossobuco allo zafferano, sugo d'arrosto e gremolada 1,3,7,9	24
maltagliati di pasta fresca ai finferli, guanciale e lodigiano 1,3,7	22
fregola sarda artigianale, zucca, salsiccia di suino lucano semibrado e timo 1,7	20
purea di fave e cicoria 9	16

secondi piatti

tartare di manzo condita alla francese 1,3,4,10	24
diaframma di vacca podolica, chimichurri, pak - choi	26
galletto nostrano alla diavola 4	26
trippa di agnello delle Dolomiti lucane in umido, fagioli borlotti, fiore sardo di Giuseppe Cugusi, pepe nero 1,7,9	24
orata alla siciliana con pomodorini, capperi e olive 1,4	26

formaggi, verdure e contorni

gorgonzola dolce Zero Uno - Arioli 7	8
selezione di pecorino sardo 'Giuseppe Cugusi' 7	18
catalogna saltata in padella insalata misticanza Planet Farms	8
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 *6 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.

