

i classici della tradizione

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

salumi e antipasti

mortadella Favola Gran Riserva - Palmieri	14
prosciutto crudo 24 mesi - Marco d' Oggiono	16
salame e coppa di Varzi - Thogan Porri	16

da accompagnare con
giardiniera di verdure 6 euro | fichi o melone 6 euro

cervella di vitello dorata con melanzane e zucchine fritte 1,3	22
tarte di cipolla rossa di Breme, ricotta di pecora, erba cipollina e misticanza 1,3,7	15
insalata di melone, cetriolo, mousse di caprino, menta, mandorle tostate 7,8	16
frittatina di fiori di zucca e uova biologiche 3	16
alici fresche dorate alla milanese 1,3,4	18
vitello tonnato 3,4	22
accughe del Cantabrico, burro e pan brioche 1,4,7	18

primi piatti

spaghetti al cipollotto, pomodorino fresco, peperoncino e basilico 1,7	18
tortelli di erbette al burro e lodigiano <i>riserva</i> 1,3,7	20
calamarata con scampi e pomodorino confit 1,2	26
linguine alle vongole veraci, lime e bottarga di Cabras 1,4,14	24
millefoglie di pane carasau, pomodoro, pecorino sardo e uovo morbido	18

secondi piatti

tartare di manzo condita alla francese 1,3,4,10	26
entrecote di manzo all'antica con erbe aromatiche, pesche, peperoni e carote arrosto	30
scaloppine di vitello al vino bianco, prosciutto crudo e salvia 1,12	28
galletto nostrano alla diavola	24
frittura di calamari, gamberi e fiori di zucca 1,2,14	30
orata al forno con pomodorino fresco, capperi e olive 1,4	26

formaggi, verdure e contorni

selezione di pecorino sardo 'Giuseppe Cugusi' 7	18
insalata di pomodori, olio, basilico e origano	10
catalogna saltata in padella insalata misticanza <i>Planet Farms</i>	8
patate al forno o chips verdure miste alla griglia	8/10

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 PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO, GRAZIE

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.

