salumi e antipasti

mortadella 'Favola' Gran Riserva - Palmieri	16
salame e coppa di Varzi - Thogan Porri	16

da accompagnare con
giardiniera di verdure *7 euro*

mondeghili alla milanese (6pz) *1,3,7,8,9*	16
insalata di nervetti, cipolla rossa e fagioli borlotti	14
cervella di vitello dorata con zucchine fritte *1,3*	22
cotechino artigianale e crema di patate *7*	18
flan di zucca, fonduta di lodigiano e salvia fritta *1,3,7*	16
patè della casa, cipolla in agrodolce e pan brioche *1,3,7*	14
frittatina di cipollotto, zucchine e uova biologiche *'Le Selvagge' 3*	16
alici fresche dorate alla milanese, mayo al limone *1,3,4*	20

verdure e contorni

insalata di puntarelle e acciughe *4*	16
insalata di carciofi sardi e scaglie di lodigiano *7*	16
cicoria saltata in padella | verdure miste alla griglia	8/10
patate al forno o chips | purè di patate *7*	8/10

SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO, GRAZIE.

primi piatti

spaghetti al cipollotto, pomodorino fresco, peperoncino e basilico *1,7*	20
tortelli di zucca al burro e salvia *1,3,7,8*	22
risotto alla milanese con pistilli di zafferano *7,9*	22
zuppa di cipolle alla francese 1,*7*	18
vellutata di ceci e biete saltate *9*	16

secondi piatti

costoletta di vitello alla milanese *1,3,7*	32
ossobuco di vitello alla milanese con risotto allo zafferano *1,3,7*	36
tartare di manzo condita alla francese *3,4,10*	24
tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno	30
galletto nostrano alla diavola, indivia arrosto *1,4*	28
trippa di agnello delle Dolomiti lucane in umido, fagioli borlotti, fiore sardo di Giuseppe Cugusi, pepe nero *1,7,9*	24
brasato di manzo al vino rosso con polenta *1,12*	26

formaggi

gorgonzola dolce Zero Uno - Arioli *7*	8
selezione di pecorino sardo 'Giuseppe Cugusi' *7*	18

pane e coperto *4 euro*

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*

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 intollerranze 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.

