

SALUMI

Mortadella Favola Gran Riserva <i>'Palmieri'</i>	16
Salame e Coppa di Varzi <i>Thogan Porri'</i> con giardiniera di verdure della casa ⁹	16
Prosciutto crudo Vintage 2018 (<i>maiale tranquillo</i>) az. agr. Bettella	22

ANTIPASTI

Cervella di vitello dorata con fiori di zucca fritti ^{1,3}	24
Vitello Tonnato alla piemontese ^{3,4,7}	22
Patè della casa, cipolla rossa in agrodolce e pan brioche ^{1,7,10}	16
Insalatina di nervetti di vitello alla milanese, fagioli borlotti e cipolla rossa	14
Mondeghili alla milanese e maionese alla senape ^{1,3,7,8,9}	14
Acciughe del Cantabrico, pane e burro ^{1,4,7}	18
Frittura mista di mozzarelle, zucchine e carote ^{1,3,7}	18
Alici Fresche dorate alla milanese ^{1,3,4}	18
Frittatina con asparagi e uova biologiche az. agr. <i>'Le Selvagge'</i> ³	16

PRIMI PIATTI

Spaghetti <i>'Pastificio Mancini'</i> al cipollotto, pomodorino fresco, peperoncino e basilico ^{1,7,9}	18
Maltagliati di pasta fresca con ragù alla bolognese ^{1,3,7,9}	18
Paccheri <i>'Pastificio Mancini'</i> al doppio pomodoro ^{1,7}	20
Tortelli di erbe al burro e parmigiano ^{1,3,7}	18
Gnocchetti di patate con calamari, asparagi e bottarga di muggine di Cabras ^{1,3,4,14}	22
Risotto alla milanese con pistilli di zafferano ^{7,9}	20
Pure di fave con cicoria saltata ⁹	16

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

PIATTO UNICO

Ossobuco di vitello alla milanese con risotto allo zafferano 1,7,9 35

SECONDI PIATTI

Costoletta di vitello alla milanese (rucola e pomodorino fresco su richiesta) 1,3,7 30/35

Asparagi alla Bismarck con burro, parmigiano e uova biologiche az. agr. 'Le Selvagge' 3,7 22

Animelle di vitello al burro e salvia con purè di patate 1,7 28

Tartare di Manzo condita alla francese 1,3,4,10 26

Carpaccio di Fassona Piemontese , Grana Padano e aceto balsamico invecchiato 'Acetaia San Giacomo' 7 24

Tagliata di manzo al rosmarino con cicoria saltata 32

Galletto nostrano alla diavola con patate al forno 26

Scottata di branzino al forno, rosmarino e pepe rosa 1,4 24

CONTORNI E VERDURE

Cicoria saltata in padella AOP 8

Verdure di stagione saltate in padella 8

Patatine chips o al forno 7

Verdure miste alla griglia (melanzane, zucchine peperoni, trevisana) 8

FORMAGGI

Selezione di Formaggi Lombardi con mostarde e miele biologico 7 18

Gorgonzola Dolce 'Zerouno' di Ozzero caseificio 'Arioli' 7 7

Si Prega di chiedere il conto al tavolo, grazie.

Servizio Tappo euro 20,00 a bottiglia

Servizio Torta euro 3,00 a persona

Pane e Coperto euro 4,00