

## SALUMI e ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Montagna (Parma) 24 mesi salumificio 'Bodria' <b>Fresh Parma prosciutto ham</b>	16
Salame e Coppa di Varzi salumificio 'Thogan Porri' con giardiniera di verdure della casa 9 <b>Salami and Coppa from Varzi served with homemade vegetables pickled in vinegar</b>	16
Lardo con magro 'Spigaroli', crostini e miele biologico 1 <b>Lardo with croutons and organic honey</b>	16
Frittatina con cipolle e uova biologiche az. agr. 'Le Selvagge' 1,3 <b>Omelette made from organic eggs with onions</b>	14
Cervella di vitello dorata con zucchine fritte 1,3 <b>Milanese style veal brain with deep fried courgettes</b>	22
Insalatina di nervetti alla milanese, fagioli borlotti e cipolla rossa <b>Beef tendon salad with beans and red onions</b>	14
Mondeghili alla milanese 1,3,7,8,9 <b>Deep fried milanese style meatballs</b>	14
Acciughe del Cantabrico, Pan Brioche e burro 1,4,7 <b>Cantabrico's anchovies with pan brioche and butter</b>	18
Alici fresche dorate alla milanese 1,3,4 <b>Fresh Milanese-style anchovies</b>	16
Fritto di mozzarelle e zucchine 1,3,7 <b>Deep fried mozzarella and courgettes</b>	16

## PRIMI PIATTI

Spaghetti al cipollotto, pomodorino fresco, peperoncino e basilico 1,7,9 <b>Spaghetti with fresh tomatoes, chilly and spring onion sauce</b>	16
Tortelli di zucca al burro e parmigiano 1,3,7,9 <b>Pumpkin tortelli with and butter parmisan</b>	18
Maltagliati di pasta fresca ai porcini 1,3,7,9 <b>Maltagliati pasta with fresh mushrooms</b>	22
Pappardelle di pasta fresca al ragù di pecora sarda 1,3,7,9 <b>Pappardelle pasta with sardinian slowly braised sheep ragù</b>	18
Risotto alla milanese con pistilli di zafferano 7,9 <b>Risotto "milanese style" with saffron</b>	20
Pure di fave con cicoria saltata 9 <b>Chicory and broad bean purée</b>	16
Vellutata di zucca con crostini dorati 9 <b>Pumpkin velouté with crunchy croutons</b>	14
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie e/o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio	

## SECONDI PIATTI

Ossobuco di vitello alla milanese con risotto allo zafferano 1,7,9 <i>Ossobuco (sliced veal shank) with saffron risotto</i>	35
Rustin negà alla milanese con risotto allo zafferano 1,7,9 <i>Milanese veal cutlet with bacon served with saffron risotto</i>	32
Costoletta di vitello alla milanese (rucola e pomodorino fresco su richiesta) 1,3 <i>Veal Milanese (rocket and fresh tomatoes upon request)</i>	30/35
Maialino in doppia cottura, crema di patate e cipolline borettane all'aceto balsamico 7,9 <i>Roast suckling pig served with potato purée and balsamic roasted shallots</i>	28
Galletto piemontese alla diavola con patate al forno <i>Piemontese grilled chicken served with potatoes</i>	26
Tartare di Manzo condita alla francese 1,3,4,10 <i>Steak tartare</i>	26
Tagliata di manzo al rosmarino con porcini trifolati 9 <i>Raw sliced beef with rosemary and mushrooms</i>	35
Trippa di vitello (foiolo) in umido alla milanese 9 <i>Milanese-style veal tripe</i>	22
Trancio di baccalà al vapore e crema di zucca 4,9 <i>Steam cod fillet with pumpkin purée</i>	24

## CONTORNI E VERDURE

Cicoria saltata in padella AOP <i>Chicory with chili pepper, garlic and oil</i>	8
Purè di patate 7 <i>Potato purée</i>	8
Patatine chips o al forno <i>Chips or oven-baked potatoes</i>	7
Verdure miste alla griglia (melanzane, zucchine peperoni, trevisana) <i>Grilled vegetables</i>	8

## FORMAGGI

Selezione di Formaggi Lombardi con mostarde e miele biologico 7 <i>Selection of Lombardy cheeses with spicy candid fruits</i>	18
Gorgonzola Dolce 'Zerouno' di Ozzero caseificio 'Arioli' 7 <i>Gorgonzola cheese</i>	7

*Pane e Coperto euro 4,00*