

ANTIPASTI APPETIZERS

ARANCINI DI RISO ALLA MILANESE AL CUORE DI STRACCHINO 12

Saffron rice arancini with a heart of stracchino cheese

BASTONCINI DI POLENTA FRITTI CON FONDUTA DI GORGONZOLA 12

Fried polenta sticks served with gorgonzola cheese fondue

MONDEGHILI CON SALSA TARTARA 12

Typical milanese meatballs with chef's tartar sauce

COTECHINO CON LENTICCHIE 14

Typical milanese sausage with lentils

FIORI DI ZUCCHINA AL RIPIENO DI TALEGGIO 14

Fried zucchini flowers filled with taleggio cheese

PATÉ DI VITELLO CON CROSTINI E MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE 14

Veal paté with croutons served with red onion jam

COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA 14

Shrimp cocktail in pink sauce

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI LOMBARDI CON FRUTTA SECCA E MIELE 16

Lombardy cheese tasting with dried fruit and honey

TAGLIERE MISTO DI SALUMI LOMBARDI ACCOMPAGNATO DA GNOCCO FRITTO 16

Mixed plate of Lombardy salami with fried gnocco

VITELLO AL PUNTO ROSA CON SALSA TONNATA E CAPPERI 16

Veal with tuna sauce and capers

CARNE CRUDA FASSONA CON CRUMBLE DI GRANA E UOVA DI QUAGLIA 18

Fassona steak tartare with grana crumble and quail egg

PASTA E RISO PASTA & RICE

RISO AL SALTO CON FONDUTA DI GRANA PADANO 13

Sautéed rice with grana padano cheese fondue

GNOCCHETTI DI PATATE CON GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI 14

Potato gnocchetti with gorgonzola cheese, radish and walnuts

FUSILLONI CON SALSA ZAFFERANO E SALSICCIA LUGANEGA 14

Fusilloni with saffron sauce and luganega sausage

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO 16

Plin agnolotti in roast sauce

PACCHERI CON PASSATA DI POMODORO, BURRATA E BASILICO 16

Paccheri with tomato sauce, burrata and basil

RISOTTO ALLA MILANESE 16

Milanese risotto with saffron

RISOTTO LUGANEGA, VINO ROSSO E RASPADURA 17

Risotto with Lombardy sausage, red wine and grana padana cheese

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO 18

Homemade tagliatelle with veal white ragu

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI CINGHIALE 18

Homemade pappardelle with wild boar ragu

SECONDI MAIN COURSE

GALLETTO AL MATTONE CON PATATE ARROSTO 22

Whole cockerel with roast potatoes

STINCO DI AGNELLO AL FORNO CON PUREA DI PATATE AL PARMIGIANO 24

Roast lamb shank with parmesan mashed potatoes

TAGLIATA DI FASSONA AL FORNO CON VERDURE GRIGLIATE 26

Baked Fassona beef tagliata with grilled vegetables

BRASATO DI GUANCETTA DI MANZO CON POLENTA 26

Braised beef cheek with polenta

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI 28

Milanese veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes

OSSOBUCCO CON RISOTTO ALLA MILANESE 28

Ossobuco with Milanese saffron risotto

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON MILLEFOLGIE DI PATATE 28

Green pepper beef fillet with potato millefeuille

PETTO D'ANATRA A COTTURA LENTA CON FUNGHI PORCINI 28

Slow cooked duck breast with porcini mushrooms

CARPACCIO DI BRANZINO SCOTTATO AL FORNO CON OLIVE TAGGIASCHE E DATTERINI 28

Oven seared sea bass carpaccio with Taggiasca olives and cherry tomatoes

DOLCI DESSERT

SORBETTO O GELATO 6

Sorbetto or ice cream

SBRISOLONA CON MASCARPONE 7

Sbrisolona cake with mascarpone cream

TORTA DI MELE CON GELATO 7

Apple pie with vanilla ice cream

TIRAMISÙ CLASSICO 7

Tiramisù

ZABAIONE GRATINATO, CRUMBLE DI AMARETTI E LAMPONI 8

Zabaione(eggnog) with amaretti crumble and raspberries

SEMIFREDDO AL GIANDUIA 8

Giandua semifreddo