



ANTIPASTI APPETIZERS

BASTONCINI DI POLENTA FRITTI CON GORGONZOLA CREMOSO 13

Fried polenta sticks served with gorgonzola cheese

INSALATA DI CARCIOFI CRUDI E SCAGLIE DI GRANA 14

Raw artichoke salad with grana flakes

MONDEGHILI CON SALSA TARTARA 14

Typical milanese meatballs with chef's tartar sauce

FIORI DI ZUCCHINA AL RIPIENO DI TALEGGIO 14

Fried zucchini flowers filled with taleggio cheese

PATE' DI VITELLO CON CROSTINI E MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE 14

Veal paté with croutons served with red onion jam

INSALATA DI PUNTARELLE CON MOZZARELLA DI BUFALA E ACCIUGHE 15

Chicory salad with anchovy and buffalo mozzarella

POLENTA TARAGNA CON FONDUE DI FORMAGGI LOMBARDI 16

Polenta Taragna with Lombardy cheese fondue

COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA 16

Shrimp cocktail in pink sauce

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

TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI E SALUMI LOMBARDI CON GNOCCO FRITTO, FRUTTA SECCA E MIELE 20

Mixed plate of Lombardy salami and cheese with fried gnocco, dried fruits and honey

COPERTO 3 EURO *Per allergie, chiedere al personale. Per mancanza di reperibilità del fresco, alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

COVER CHARGE 3 EURO *For allergies, please demand to your waiter. Due to availability of fresh products, some may be frozen.

PASTA E RISO PASTA & RICE

RISO AL SALTO CON FONDUTA DI GRANA PADANO 15

Sautéed rice with grana padano cheese fondue

FUSILLONI CON SALSA ZAFFERANO E SALSICCIA LUGANEGA 16

Fusilloni with saffron sauce and luganega sausage

GNOCCHETTI DI PATATE CON GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI 16

Potato gnocchetti with gorgonzola cheese, radish and walnuts

CAPPELLETTI IN BRODO 18

Cappelletti pasta in broth

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO 18

Plin agnolotti in roast sauce

RISOTTO ALLA MILANESE 18

Milanese risotto with saffron

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÚ BIANCO DI VITELLO 18

Homemade tagliatelle with veal white ragu

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGÚ DI CINGHIALE 18

Homemade pappardelle with wild boar ragu

PACCHERI CON PASSATA DI DATTERINI, BURRATA E BASILICO 20

Paccheri with cherry tomato sauce, burrata and basil

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA AL SUGO D'ANATRA MARINATO ALLE ERBE PROVENZALI 20

Maccheroncini of fresh pasta with duck sauce marinated in provençal herbs

SECONDI MAIN COURSE

GALLETTO AL MATTONE CON PATATE ARROSTO 24

Whole cockerel with roast 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

COSTOLETTE DI AGNELLO AL GRILL CON PATATE NOVELLE AL FORNO 26

Grilled lamb chops with baked baby potatoes

POLPO ROSTICCIATO CON CREMA DI ZUCCA E CIALDE DI POLENTA CROCCANTE 26

Roasted octopus with pumpkin cream and crispy polenta wafers

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE OPPURE AL GRILL CON MILLEFOGLIE DI PATATE 28

Green pepper beef fillet with potato millefeuille

CARPACCIO DI BRANZINO SCOTTATO AL FORNO CON SAUTE' DI CARCIOFI E DATTERINI 28

Oven seared sea bass carpaccio with artichokes and cherry tomatoes sauté

BOLLITO MISTO "DAL MILANESE" CON LE SUE SALSE ACCOMPAGNATO DA PUREA DI PATATE E VERDURE 28

"Dal Milanese" mixed boiled meat with their sauce, served with smashed potatoes and vegetables

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI 32

Milanese veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE 32

Ossobuco with Milanese saffron risotto