

ANTIPASTI APPETIZERS

BASTONCINI DI POLENTA FRITTI CON FONDUTA DI GORGONZOLA 13
Fried polenta sticks served with gorgonzola cheese fondue

MONDEGHILI CON SALSA TARTARA DELLO CHEF 14
Typical milanese meatballs with chef's tartar sauce

INSALATA DI PUNTARELLE CON MOZZARELLA DI BUFALA E ACCIUGHE 14
Chicory salad with anchovy and buffalo mozzarella

INSALATA DI CARCIOFI CRUDI E SCAGLIE DI GRANA 14
Raw artichoke salad with grana flakes

STEAK TARTARE CON CRUMBLE DI GRANA E UOVA DI QUAGLIA 18
Steak tartare with parmesan crumble and quail eggs

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI LOMBARDI (CONSIGLIATO PER 2) 20
Mixed plate of Lombardy salami and cheese (for 2 people)

PASTA E RISO PASTA & RICE

RISO AL SALTO CON FONDUTA DI GRANA PADANO 14
Sautéed rice with grana padano cheese fondue

GNOCCHETTI DI PATATE CON GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI 14
Potato gnocchetti with gorgonzola cheese, radish and walnuts

TORTELLI DI ZUCCA CON CRUMBLE DI AMARETTI, BURRO E SALVIA 16
Pumpkin tortelli with amaretti crumble, butter and sage

PACCHERI DI PASTA FRESCA CON SALSA ZAFFERANO E SALSICCIA LUGANEGA 17
Paccheri fresh pasta with saffron sauce and luganega sausage

SECONDI MAIN COURSE

GALLETTO AL MATTONE CON PATATE ARROSTO 23
Whole cockerel with roast potatoes

TAGLIATA DI MANZO AL FORNO CON PATATE 26
Baked beef tagliata with potatoes

BRANZINO SFILETTATO COTTO AL FORNO CON CARCIOFI E POMODORINI 28
Baked sea bass with sauteed artichokes and cherry tomatoes

OSSOBUCO DI VITELLO CON PUREA DI PATATE 29
Veal ossobuco with smashed potatoes

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI OPPURE CON PATATE 32
Milanese veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes

DOLCI DESSERT

GELATO O SORBETTO 6
Ice cream or sorbetto

SBRISOLONA CON MASCARPONE 8
Sbrisolona cake with mascarpone cream

TORTA DI MELE CON GELATO 8
Apple pie with vanilla ice cream

TIRAMISÙ CLASSICO 8