

MENU LUNCH

SFIZIOSITÀ GOURMET - *GOURMET GRAB-AND-GO*

Sandwich di astice° e insalata russa € 30

Lobster° sandwich and Olivier salad € 30

Super toast di prosciutto di Carpegna, casera e tartufo nero € 16

Super toast of Carpegna ham, casera cheese and black truffle € 16

Magatello di vitello con salsa tonnata alla piemontese € 25

Veal round with Piedmontese tuna sauce € 25

IL FRITTO° SFIZIOSO € 20

Riso da passaggio, croquette di carciofi e Provolone Sigillo Rosso, fiori di zucca con mozzarella e alici del Cantabrico

THE DELICIOUS FRIED° € 20

Walking rice, artichoke croquettes and Red Seal Provolone, zucchini flowers with mozzarella and Cantabrian anchovies

LE INSALATE - *SALADS*

CAESAR LODIGIANA:

Uova di quaglia°, raspadura, insalata iceberg, maionese, mais e petto d'anatra affumicato € 22

Quail egg°, raspadura, iceberg lettuce, mayonnaise, corn and smoked duck breast € 22

ROMANA:

Puntarelle, acciughe sott'olio, burrata e foglie di capperi € 22

Chicory, anchovies in oil, burrata cheese and caper leaves € 22

✓TOSCANACCIA:

Carciofi crudi, bûche de chèvre, olive nere e pecorino di Pienza € 22

Raw artichokes, bûche de chèvre, black olives and Pienza pecorino € 22

I PESCI - *FISH*

Tonno rosso° con guacamole°, perle di soia e puntarelle € 23

Red tuna° with guacamole°, soy pearls and chicory € 23

Baccalà° mantecato con tapenade di olive taggiasche e sfoglia di pane croccante € 24

Creamed cod° with Taggiasca olive tapenade and crunchy bread crust € 24

Insalata di astice° con carciofi e vellutata di carciofi € 40

Lobster° salad with artichokes and artichoke pureed soup € 40

5 tipologie di pesce crudo: gamberi rossi*, ricciola°, tonno°, capesante° e salmone° € 30

5 types of raw fish: red prawns, amberjack°, tuna°, scallop° and salmon° € 30*

Rombo° alla brace con patate fiammifero, insalata di zucchine crude, mandorle, salsa mugnaia° e perle di yuzu € 30

Grilled turbot° with matchstick potatoes, raw zucchini salad, almonds, meunière° sauce and yuzu pearls € 30

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

LA TRADIZIONE MILANESE - *THE MILANESE TRADITION*

Ravioli di ossobuco° con il suo jus° e salsa di zafferano € 22

Ossobuco ravioli° with its jus° and saffron sauce € 22

✓ Riso alla milanese al salto con crema di Grana Padano 24 mesi Riserva € 16

✓ *Stir-fried Milanese style rice with 24-month Reserve Grana Padano cheese cream € 16*

Costoletta di vitello alla milanese (alta o bassa), misticanza e patate croccanti € 30

Milanese veal cutlet high or low), mixed salad and crispy potatoes € 30

Ossobuco alla milanese € 30

Milanese Ossobuco € 30

IN ACCOMPAGNAMENTO: risotto allo zafferano oppure purè di patate

Served with: saffron risotto or mashed potatoes

LA CUCINA CALDA - *WARM MEALS*

✓ Crema di broccoletti°, olio all'aglio, orzo soffiato, peperone crusco° e pecorino rapè € 20

Broccoli cream°, garlic oil, puffed barley, crusco pepper° and grated pecorino cheese € 20

✓ Risotto all'acqua di Grana Padano, crostini di Grana Padano, cardi, polvere di castagne e profumo di tartufo € 22

Risotto with Grana Padano water, Grana Padano croutons, cardoons, chestnut powder and truffle aroma € 22

✓ Paccheri ai tre pomodori° € 18

Paccheri with three types of tomato° € 18

Filetto di bue fassone alla carbonella con emulsione al dragoncello, rosti di patate° e insalata € 35

Charcoal Fassone ox fillet with tarragon emulsion, potato rosti° and salad € 35

✓ Bignè di carciofo° farcito di mozzarella con crema di carciofi e pesto di basilico € 20

Artichoke beignet° filled with mozzarella cheese, artichoke cream and basil pesto sauce € 20

DOLCI - *DESSERTS*

Panna cotta al litchi con salsa al mandarino € 15

Lychee panna cotta with tangerine sauce € 15

Tiramisù nel chicco di caffè € 15

Tiramisu in the coffee bean € 15

Sbrisolona con crema al mascarpone € 15

Sbrisolona cake with mascarpone € 15

Carpaccio di ananas, sorbetto al mojito e crema di cocco € 15

Pineapple carpaccio, mojito sorbet and coconut cream € 15

IN CUCINA: M. Formisano, C. D'Andrea, M. Lo Monaco, M. Ramirez, L. Laudando, R. Rivera

IN SALA: S. Fossati, A. Delli Gatti, A. Nasso, G. Torghelle,

Vegetariano/Vegetarian ✓ *Prodotto surgelato/*Frozen food

°prodotti per uso da crudo o di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

°product for raw use/difficult to reach treated, chilled at -36° (-20° core temperature)
and then we conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004