

MENU LUNCH

SFIZIOSITÀ GOURMET - *GOURMET GRAB-AND-GO*

Chinese bun con salmone** affumicato, avocado e salsa tartara € 20
*Chinese bun with smoked salmon**, avocado and tartar sauce € 20*

Super toast di prosciutto di Carpegna, casera e tartufo nero € 16
Super toast of Carpegna ham, casera cheese and black truffle € 16

Sfizio di: fiori di zuccina fritti farciti di mozzarella, pane burro e alici del Cantabrico, gazpacho € 20
Fancy mix: Fried courgette flowers filled with mozzarella, bread, butter and Cantabrian anchovies, gazpacho € 20

LE INSALATE – *SALADS*

LODIGIANA:

Soncino, petto d'anatra affumicato, croquette** di formaggio salva, vinaigrette al melograno e crostini di pane al rosmarino € 22
*Cornsalad, smoked duck breast, salva cheese croquettes**, pomegranate vinaigrette and toasted bread with rosemary € 22*

Zuppa di melone con mandorle tostate, maionese di semi di melone e prosciutto crudo croccante € 18
Melon soup with toasted almonds, mayonnaise made of melon seeds, crunchy raw ham € 18

ALBESE:

Carpaccio di filetto di bue fassone con sedano ghiacciato, vinaigrette al tartufo e scaglie di Grana Padano 24 mesi Riserva € 25
Piedmontese ox carpaccio with iced celery, truffled vinaigrette and Grana Padano 24 months Reserve cheese flakes € 25

I PESCI – *FISH*

Ceviche di branzino e gamberi al lampone e lime, tortilla con avocado € 23
Prawn and sea bass ceviche with raspberry and lime, tortilla with avocado € 23

Carpaccio di pesce spada con vinaigrette di arancia, mango e favette € 23
Swordfish carpaccio with orange vinaigrette, mango and fava beans € 23

Padellata di gamberi e calamari con riso basmati, verdure e salsa al curry € 25
Pan-fried prawns and squids with basmati rice, seasonal vegetables and curry sauce € 25

6 tipologie di pesce crudo: ostrica, gamberi rossi*, ricciola°, tonno°, capesante° e salmone° € 32
6 types of raw fish: oyster, red prawns, amberjack°, tuna°, scallop° and salmon° € 32*

Scaloppa di ombrina** alla brace con salsa pizzaiola e purè di favette € 30
*Grilled shi drum** with pizzaiola sauce and fava beans purée € 30*

LA TRADIZIONE MILANESE - *THE MILANESE TRADITION*

✓ Gnocchetti di ricotta lodigiana alle ortiche con finferli trifolati e formaggio salva sgranato € 16
Gnocchi with ricotta from Lodi, nettles, sautéed chantarelles mushrooms and salva cheese crumble € 16

✓ 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

Mondeghili in padella con pisellini, champignon, asparagi e purè di patate € 22
Pan-fried Milanese style mondeghili with peas, champignon mushrooms, asparagus and potatoes purée € 22

LA CUCINA CALDA - *WARM MEALS*

✓ Farinata di ceci con burrata, pomodori, fiori di zuccina e pesto leggero di basilico € 20
Chick peas farinata with burrata cheese, tomato, courgette flower and basil light pesto sauce € 20

Risotto con gamberi, zafferano, fiori di zuccina ed erbe aromatiche € 22
Risotto with prawn, saffron, courgette flowers and aromatic herbs € 22

✓ Paccheri ai tre pomodori° mantecati al Grana Padano 24 mesi Riserva € 18
Paccheri with three types of tomato° creamed with Grana Padano 24 months Reserve € 18

Filetto di bue fassone alla carbonella con emulsione al dragoncello, rosti di patate° e misticanza € 35
Charcoal Fassone ox fillet with tarragon emulsion, potato rosti° and salad € 35

✓ La parmigiana di melanzane di Ciro € 18
Aubergines parmigiana by Ciro € 18

DOLCI - *DESSERTS*

Insalata di fragole con panna cotta alla vaniglia € 15
Strawberry salad with vanilla panna cotta € 15

Tiramisù nel chicco di caffè € 15
Tiramisu in the coffee bean € 15

Crema bruciata all'arancia e rosmarino € 15
Orange and rosemary crème brûlée € 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, R. Rivera

IN SALA: S. Fossati, A. Delli Gatti, A. Nasso, E. Xhemalallari

Vegetariano - Vegetarian ✓

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 customers, if you have food allergies and/or intolerances, please ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best way.

*materia prima surgelata all'origine. ° Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3°.

**sottoposto ad abbattimento di temperatura e congelato in proprio

* raw material frozen at the origin. ° Fish product compliant with the requirements of EC Reg. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3°.

**subjected to blast chilling and frozen on our own