

MENU LUNCH

ANTIPASTI - STARTERS

6 tipologie di crudo di pesce*° Italian Sashimi by Mirko € 38

6 different kind of raw fish Italian Sashimi by Mirko € 38

Sfizio di: fiori di zuccina fritti farciti di mozzarella, pane burro e alici del Cantabrico,

crema bruciata di Provolone Sigillo Rosso € 20

Fancy mix: Fried courgette flowers filled with mozzarella, bread, butter and Cantabrian anchovies,

Provolone Red Seal crème brûlée € 20

✓ Crema di broccoletti, finferli** trifolati, fonduta di casera e grano saraceno croccante € 18

Broccoli cream, chantarelles mushrooms, casera cheese fondue and crunchy buckwheat € 18

✓ *Tatin di cipolla rossa di Breme caramellata** con crema di pecorino € 18

Caramelized red onion from Breme tatin with pecorino cheese cream € 18

Padellata di funghi porcini con gamberi* tigrati, patate ratte e pesto di maggiorana € 25

Porcini mushrooms sautéed in a pan with tiger prawns, potatoes and marjoram pesto sauce € 25

Tartare** di bue fassone con uovo di quaglia cotto nel ghiaccio** e tartufo nero € 28

Piedmontese fassone ox tartare with quail egg cooked in ice and black truffle € 28

PRIMI PIATTI – PASTA AND RICE

✓ Spaghetti all'alga spirulina con pesto di shiso** e basilico € 18

Spirulina seaweed spaghetti with shiso and basil pesto sauce € 18

Zuppa di ceci nani con polpo* al vino rosso, olio e.v.o e tocco di peperoncino € 18

Mignon chickpeas soup, octopus with red wine, extra virgin olive oil and touch of chili pepper € 18

✓ Gnocchetti di zucca con fonduta di taleggio e amaretti € 18

Pumpkin gnocchi with taleggio cheese fondue and crumbled amaretto biscuits € 18

Risotto all'acqua di funghi porcini* con polvere di funghi trombetta € 20

Risotto creamed with porcini mushrooms broth and trumpet mushrooms powder € 20

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Trancio di salmone** in casseruola con salsa all'acetosella e sfoglia* friabile € 28

Salmon slice cooked in a casserole with wood sorrel sauce and crumbly puff pastry € 28

Filetto di gallinella di mare** in brodetto livornese con peperoncino in carta fata € 30

Sea gurnard fillet in livornese style broth, touch of chili pepper served in carta fata € 30

Guancetta di vitello** con salsa simil amatriciana e carciofi stufati € 30

Veal cheek with similar amatriciana sauce and stewed artichokes € 30

Filetto di bue fassone alla brace con verdure grigliate e salsa olandese € 36

Grilled Piedmontese fassone ox fillet with grilled vegetables and hollandaise sauce € 36

MENU LUNCH

LA TRADIZIONE MILANESE - *THE MILANESE TRADITION*

✓ Riso alla milanese al salto** con crema di Grana Padano 24 mesi Riserva € 17
Stir-fried Milanese style rice with 24-month Reserve Grana Padano cheese cream € 17

Ravioli di ossobuco** con il suo jus** e salsa di zafferano € 18
Ossobuco ravioli° with its jus° and saffron sauce € 18

Costoletta di vitello alla milanese (alta o bassa), patate saltate e finocchi gratinati € 30
Milanese veal cutlet high or low), mixed salad and sautéed potatoes and fennel au gratin € 30

PIATTO UNICO: Ossobuco** alla milanese accompagnato con risotto allo zafferano € 30
SINGLE DISH: Milanese Ossobuco served with saffron risotto € 30

DOLCI – *DESSERTS*

Sfere di marroni con meringa, cremoso di cioccolato fondente e pistacchio tostato € 12
Chestnuts spheres with meringue, dark chocolate creamy and toasted pistachios € 12

Tortino soffice al limone con gel di sambuco e lamponi € 12
Soft lemon pie with elderberry gel and raspberries € 12

Trancio di foresta nera con gelato di yogurt € 12
Black Forest cake slice with yogurt ice cream € 12

Gelatina di uva fragola con mirtilli, lamponi, yogurt e sbrisolona € 12
Fox grape jelly with blueberry, raspberry, yogurt and sbrisolona cake € 12

Gelato: Vaniglia, Cioccolato, Marroni, Amaretto € 6
Ice cream: Vanilla, Chocolate, Chestnut, Amaretto € 6

Sorbetti: Mojito, Uva fragola, Mango € 6
Sorbet: Mojito, Fox grape, Mango € 6

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

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

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.

Vegetariano - Vegetarian ✓

*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