

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

Bignè di baccalà** con maionese al rafano e misticanza € 20

*Creamed cod** beignet with horseradish mayonnaise and mixed salad € 20*

Insalata di puntarelle con burrata de "La Fiorida", alici del Cantabrico e pane al prezzemolo € 18

*Salad of chicory hearts with burrata cheese from "La Fiorida",
anchovies from Cantabrian Sea and parsley bread € 18*

Insalata di carciofi e polpo con maionese al polpo € 23

Artichokes and octopus salad with octopus mayonnaise sauce € 23

Tartare** di bue fassone con uovo di quaglia cotto nel ghiaccio** e tartufo nero € 25

Piedmontese fassone ox tartare with quail egg cooked in ice and black truffle € 25

PRIMI PIATTI – PASTA AND RICE

✓ Ravioli** di tre carni con crema di Grana Padano 24 mesi Riserva e carciofi croccanti € 23

*Ravioli filled with three kinds of meat, crunchy artichokes
and Grana Padano 24 months Reserve cheese cream € 23*

Zuppetta di lenticchie di Colfiorito ai frutti di mare** con sapore al curry € 21

*Colfiorito lentils soup with seafood** and curry flavour € 21*

✓ Gnocchi** di patate con fonduta di taleggio e perle di tartufo € 18 + tartufo bianco

*Potatoes gnocchi** with taleggio cheese fondue and truffle pearls € 18 + white truffle*

Risotto con radicchio trevigiano, riduzione di Banyuls e grue di cacao € 20

Risotto creamed with Trevisano radicchio, Banyuls reduction and cocoa grue € 20

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Trancio di S. Pietro** in fili di patate dorate con salsa al rafano e insalata di finocchi € 30

*John Dory** slice in a crust of browned potatoes wires, horseradish sauce and fennel salad € 30*

Astice** e carciofo alla brace con pesto di basilico € 45

*Grilled lobster** and artichokes with basil pesto sauce € 45*

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 € 19
Ossobuco ravioli° with its jus° and saffron sauce € 19

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

Pavlova ai frutti di bosco € 12
Mixed berries Pavlova € 12

Semifreddo al mandarino € 12
Tangerine iced mousse € 12

Terrina di cioccolato amaro con crema di caffè € 12
Bitter chocolate terrine with coffee cream € 12

Gelato: Vaniglia, Cioccolato, Marroni, Mango € 8
Ice cream: Vanilla, Chocolate, Chestnut, Mango € 8

Sorbetti: Mojito, Limone, Mandarino € 8
Sorbet: Mojito, Lemon, Tangerine € 8

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

IN SALA: A. Delli Gatti, A. Nasso, E. Xhemalallari, Y. Induruwa Widana

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