

MENU LUNCH

ANTIPASTI - STARTERS

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

*6 different kinds of raw fish** Italian Sashimi by Mirko € 38*

Calamari** alla griglia farciti di trevisana tardiva
con polenta croccante e battuto di verdure e gamberi* € 22

*Grilled squids** stuffed with Trevisana, crunchy polenta and chopped vegetables with prawns* € 22*

Insalata di puntarelle con burrata de "La Fiorida", carne cruda di Bra e sfere di bagnetto giallo € 18
Chicory hearts salad with burrata from "La Fiorida", raw meat from Bra and yellow Piedmonte sauce sphere € 18

Carpaccio di pesce spada** con tartare di verdure di stagione € 23

*Swordfish** carpaccio with seasonal vegetables tartare € 23*

Culaccia "Marco d'Oggiono" con carciofini sott'olio e zeppole croccanti € 20

Culaccia from "Marco d'Oggiono", artichokes in oil and crunchy zeppola € 20

✓ Sfarinata di farina integrale con cime di rapa e mozzarella, pappa al pomodoro € 20

Whole pancake filled with turnip tops and mozzarella cheese, Tuscan bread soup with tomato € 20

PRIMI PIATTI – PASTA AND RICE

Ravioli** di tre colori farciti di carbonara di mare con calamari sfrangiati e katsuobushi € 22

*Three colors ravioli** filled with carbonara sauce, squids and katsuobushi € 22*

Tagliolini** di pasta fresca con carciofi e cannolicchi al pesto € 22

*Tagliolini** home-made pasta with artichokes, razor clams and pesto sauce € 22*

Cavatelli con ragù** di coniglio, olive, limone e rosmarino € 20

*Cavatelli with rabbit ragout**, olives, lemon and rosemary € 20*

✓ Risotto rosa con sfere di burrata e salsa verde € 21

Pink risotto creamed with beetroot with burrata cheese sphere and green sauce € 21

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Trancio di pescatrice** arrosto con cavolo fiolario, polenta abbrustolita e spuma al dragoncello € 30

*Baked monkfish** with kale, burnt polenta and tarragon foam € 30*

Scaloppa di rombo** in casseruola con scarola, acciughe e capperi € 35

*Turbot** escalope cooked in a casserole with escarole, anchovies and cappers € 35*

Costine di maiale alla brace laccate al miele e paprika, insalata di puntarelle, mele allo yogurt e patate € 28

Grilled pork ribs glazed with honey and paprika, hearts of chicory salad, apple with yogurt and potatoes € 28

Entrecôte di agnello** profumato al timo, grani di senape, indivia belga alla brace e croquette** di patate € 35

*Lamb** entrecôte flavoured with thyme, mustard in grain, grilled endive and potatoes croquette** € 35*

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*

Insalata di frutti di bosco con sorbetto di lamponi e chantilly € 12
Wild berries salad with raspberries sorbet and chantilly € 12

Tiramisù € 12
Tiramisù € 12

Crema bruciata all'arancia € 12
Orange crème brûlée € 12

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

Gelato: Vaniglia, Cioccolato, Nocciola, Mango € 8
Ice cream: Vanilla, Chocolate, Hazelnut, Mango € 8

Sorbetti: Mojito, Lamponi, Fragole € 8
Sorbet: Mojito, Raspberry, Strawberry € 8

IN CUCINA: M. Formisano, S. Dainesi, 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