

# MENU LUNCH

## ANTIPASTI - STARTERS

6 tipologie di crudo di pesce\*\* Italian Sashimi € 38

*6 different kinds of raw fish\*\* Italian Sashimi € 38*

Insalata di calamari\*\* con finocchi freschi, olive taggiasche e zeste di arancia € 18

*Squids\*\* salad with fresh fennel, olives from Riviera and orange zest € 18*

✓ Sfarinata di ceci con pomodoro cuore di bue, stracciatella, pesto di basilico e terra di olive € 18

✓ *Chick peas flat bread with beefsteak tomatoes, stracciatella, basil pesto sauce and olives tapenade € 18*

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

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

Fiori di zuccina farciti di mozzarella e acciughe con pappa al pomodoro € 20

*Courgette flowers filled with mozzarella and anchovies with summer tomato and bread soup € 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*

Pasta mista con patate, provola affumicata e speck € 20

*Mixed pasta with potatoes, smoked provola cheese and speck € 20*

✓ Tortelli\*\* di pasta fresca con melanzane e mozzarella, filetti di pomodoro e basilico fresco € 18

✓ *Tortelli\*\* fresh pasta with aubergines and mozzarella cheese, tomatoes fillet and fresh basil € 18*

✓ Risotto all'acqua di funghi porcini\* con polvere di funghi trombetta e oro € 20

✓ *Risotto creamed with porcini mushrooms\* broth and trumpet mushroom powder and gold € 20*

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Padellata di gamberi\*, calamari\*\* e pesce bianco\*\* con broccoli in tempura e salsa tartara € 28

*Seared prawns\*, squids\*\* and white fish\*\*, tempura broccoli and tartar sauce € 28*

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

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

Baccalà\* in casseruola al prosecco con funghi misti e cous cous alla curcuma € 32

*Salt cod\* cooked in a casserole with Prosecco, mixed mushrooms and turmeric cous cous € 32*

Lombata di agnello\*\* gallese arrosto con riduzione al Chianti, caponatina e millefoglie\*\* di patate € 32

*Baked Welsh lamb loin\*\* with Chianti wine reduction, caponata and potatoes mille-feuille\*\* € 32*

Entrecôte di manzo alla griglia con verdure grigliate e salsa olandese € 32

*Grilled beef entrecôte with grilled vegetables and Hollandaise sauce € 32*

# 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*

Asparagi alla Bismarck € 19  
*Asparagus in Bismarck style € 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*

Lemon curd con meringa e lamponi € 12  
*Lemon curd with meringue and raspberries € 12*

Tiramisù € 12  
*Tiramisù € 12*

Zuppa di rabarbaro con fragole e gelato allo yogurt € 12  
*Rhubarbs soup with strawberries and yogurt ice cream € 12*

Tortino soffice di cioccolato e ciliegie € 12  
*Soft chocolate cake with cherries € 12*

Gelato: Vaniglia, Cioccolato, Yogurt, Pistacchio € 8  
*Ice cream: Vanilla, Chocolate, Yogurt, Pistachio € 8*

Sorbetti: Mojito, Lampone, Fragole, Mango € 8  
*Sorbet: Mojito, Raspberry, Strawberry, Mango € 8*

**IN CUCINA:** M. Formisano, S. Dainesi, F. Salomon, R. Rivera, A. Tunesi  
**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