

# LUNCH BUSINESS MENU

## ANTIPASTI – STARTERS

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

*6 types of raw fish\*\* Italian Sashimi (2, 5, 6, 7)*

✓ Insalata di carciofi crudi, Raspadura e valeriana € 26

*Raw artichoke salad with Raspadura cheese and valerian lettuce (7)*

Fogliette di polpo\*\* con insalata di finocchi e Bottarga di Muggine € 26

*Octopus slices\*\* with fennel salad and mullet bottarga (4, 9, 12, 14)*

Tataki di tonno fresco\*\*, caprino al rafano, fagiolini, perle di yuzu e polvere di oliva € 32

*Fresh tuna tataki\*\*, goat cheese with horseradish, green beans, yuzu pearls, and olive powder (4, 6, 7, 12)*

Carpaccio di bue Fassone\*\* con maionese tartufata, insalata di asparagi verdi e Grana Padano € 30

*Fassone beef carpaccio\*\* with truffle mayonnaise, green asparagus salad, and Grana Padano cheese (3, 6, 7, 12)*

## PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Spaghetti quadrati al bronzo pastificio “Barilla”, vongole\*\*, limone e Bottarga di Muggine € 26

*Barilla bronze-cut square spaghetti, clams\*\*, lemon, and mullet bottarga (1, 4, 7, 9, 12, 14)*

✓ Risotto cacio & pepe con asparagi cotti e crudi € 25

*Cacio & pepe risotto with cooked and raw asparagus (7, 9, 12)*

✓ Cappellacci di pasta fresca\*\* ripieni di cime di rapa, pecorino e crema di burrata € 24

*Fresh pasta cappel\*\*lacci stuffed with turnip greens, pecorino cheese, and burrata cream (1, 3, 7, 9)*

Pasta patate, provola e cozze\*\* € 24

*Pasta with potatoes, provola cheese, and mussels\*\* (1, 7, 9, 12, 14)*

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Padellata di gamberi\*, calamari\*\*, pesce bianco\*\*, radicchio rosso tardivo, patate all’olio e pesto di basilico € 35

*Pan-fried prawns\*, squid\*\* and white fish\*\* with late red radicchio, potatoes with oil and basil pesto (2, 4, 7, 8)*

Filetto di rombo\*\* in casseruola con carciofi, patate ratte saltate, pesto di basilico e salsa alla mugnaia € 32

*Turbot fillet\*\* in a casserole with artichokes, sautéed potatoes, basil pesto, and sauce Meunièr (1, 4, 7, 8, 12)*

Ombrina Boccadoro\*\* alla plancia alla pizzaiola, agretti e patate all’olio € 30

*Grilled sea bream\*\* with tomato sauce, agretti greens, and potatoes with olive oil (4,9,12)*

Coscetta di faraona\*\*, salsa alla senape, purè di patate e trevisana tardiva alla griglia € 30

*Guinea fowl breast\*\*, mustard sauce, mashed potatoes, and grilled late-season Treviso radicchio (6,7,9,10,12)*

LA CUCINA MILANESE CHE VIVE NEL TEMPO E NEL FUTURO  
MILANESE CUISINE THAT LIVES IN TIME AND IN FUTURE

✓ Riso alla milanese al salto\*\* con crema di Grana Padano Riserva € 19

✓ *Stir-fried Milanese style rice\*\* with 24-month Reserve Grana Padano cheese cream (6, 7, 9, 12)*

Costoletta di vitello alla milanese (alta o bassa), patate saltate e spinaci al burro € 38

*Milanese veal cutlet (high or low), mixed salad and sautéed potatoes and spinach with butter (1, 3, 7)*

PIATTO UNICO:

Ossobuco di vitello\*\* con gremolada e risotto giallo alla milanese € 38

*Veal ossobuco\*\* with gremolada and Milanese yellow risotto (7, 9, 12)*

## DOLCI – DESSERTS

Lemon tarte con sorbetto al limone € 13

*Lemon tart with lemon sorbet (1,3,6,7)*

Tiramisù classico € 13

*Classic Tiramisù (1, 3, 6, 7)*

Semifreddo di lamponi\*\* con lamponi freschi e la loro salsa € 13

*Raspberry sorbet\*\* with fresh raspberries and their sauce (3, 7)*

Cannolo siciliano con ricotta di pecora e crema di limone € 13

*Sicilian cannoli with sheep's milk ricotta and lemon cream (1, 3, 6, 7, 12)*

**Gelato:** Crema, Cioccolato, Pistacchio, Nocciola € 8

*Ice cream:, Chocolate, Pistachio, (3, 7, 8)*

**Sorbetto:** Mojito, Lampone, Passion Fruit, Limone € 8

*Sorbet: Mojito, Raspberry, , Lemon*

EXECUTIVE CHEF: G. Lovato

IN CUCINA: M. Formisano, F. Salomon, R. Rivera, L. Navanzino, E. Sant'Elia

IN SALA: A. Sfari, P. Rajasewa, A. Tawadrous, D. Russo

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

*Dear customers, if you have food allergies and/or intolerances, please ask for information about our food and drinks.*

Vegetariano - Vegetarian ✓

\*materia prima surgelata all'origine - \* *raw material frozen at the origin*

\*\*sottoposto ad abbattimento di temperatura e congelato in proprio - \*\**subjected to blast chilling and frozen on our own*

I nostri caffè, tè e pesci provengono da fonti sostenibili per garantire la freschezza e il rispetto dell'ambiente.

*Our coffee, tea and fish come from sustainable sources to ensure freshness and respect for the environment.*