




# Menu




## Starters

### ANTIPASTI

- Tartare di Vitello con crudité di Carciofi e Scaglie di Pecorino  
*Veal Tartare with Artichokes crudité and Pecorino Cheese Flakes* Euro 14,00
- ~
- Selezione di Salumi accompagnati da Giardiniera di nostra produzione  
*Selection of our Cold Cuts with pickled Vegetables from our own production* Euro 10,00
- ~
-  Polenta con Baccalà mantecato e sfere di Melograno \*  
*Polenta with Creamy Salted Cod Fish and Pomegranate spheres* Euro 11,00
- ~
-  Cotechino nostrano scottato Timo e Rosmarino su Crema di Lenticchie  
*Local seared Cotechino, Thyme and Rosemary on Lentil Cream* Euro 12,00
- ~
- Pesce Spada Affumicato con Insalatina di Finocchi e Agrumi  
*Smoked Swordfish with Fennel and Citrus Salad* Euro 12,00
- ~
-  Strudel con Scarola stufata e Fonduta al Castelmagno  
*Strudel with stewed Escarole and Castelmagno Cheese Fondue* Euro 12,00
- ~
- Fantasia di Verdure dell'orto grigliate  
*Grilled Vegetables* Euro 8,00

## Pasta and Soups

### PRIMI PIATTI

- Gnocchi di Castagna fatti in casa con Crema di Gorgonzola Arioli e Noci  
*Homemade Chestnut Gnocchi with Gorgonzola Arioli and Walnuts Cream* Euro 12,00
- ~
-  Paccheri di Gragnano con Vongole Veraci e Cimette di Rapa  
*Paccheri from Gragnano with Clams and Turnip greens* Euro 13,00
- ~
- Pappardelle all'uovo con Salsa di Stracotto di Cinghiale al Vino Rosso \*  
*Pappardelle Pasta with Wild Boar Stew Sauce in Red Wine* Euro 12,00
- ~
- Tortellini in Brodo di Carne \*  
*Tortellini in Meat Broth* Euro 11,00
- ~
-  Vellutata di Zucca Mantovana con Porri croccanti e briciole di Amaretto  
*Pumpkin pureed Soup with crispy Leeks and Amaretto crumbs* Euro 10,00
- ~
-  Il nostro Risotto alla milanese  
*Our Rice with Saffron* Euro 10,00

---

**N.B.** - In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile Clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione ed indicati con asterisco\*

#### Notifica Allergie:

Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011. Si invitano pertanto i Signori Clienti a contattare il personale di sala e di bar per ogni eventuale necessità o chiarimento.

---

**N.B.** - In the absence of fresh product availability, we kindly inform customers that some products may be frozen or freezing and indicated with asterisk\*

#### Allergies notification:

We inform our kind guests that in our kitchen we use all the allergens mentioned in the UE regulation 1169/2011. We kindly ask you to inform our restaurant and bar manager on duty of any need and clarification.

---

# Main Courses

## SECONDI PIATTI

	Bollito raffinato di Lombardia e le sue Salse <i>Boiled Meat Lombardy Style with its Sauces</i>	Euro 14,00
~		
	Guazzetto di Pesce * <i>Fish Stew</i>	Euro 16,00
~		
	Trancio di Pesce Persico con Carciofi, Olive Taggiasche e Purea di Patate Viola * <i>Pearch Steak with Artichokes, Taggiasche Olives and Purple Potato Purée</i>	Euro 15,00
~		
	Cotoletta Viennese con Patatine fritte * <i>Viennese Schnitzel with French Fried</i>	Euro 14,00
~		
	Fricandò di Tofu e Verdure con Cialda di Pane Carasau <i>Tofu Fricandeau and Vegetables with Waffle of Carasau Bread</i>	Euro 12,00
~		
	Tournedos di Vitello con Salsa alla Senape antica e Verdure invernali <i>Veal Tournedos with Ancient Mustard Sauce and winter Vegetables</i>	Euro 15,00
~		
	Composizione di Formaggi nostrani con Miele e Mostarda <i>Our mixed Cheese with Honey and Mustard</i>	Euro 10,00
~		
	Insalate miste di stagione <i>Mixed Salad</i>	Euro 5,00

# Dessert

## I NOSTRI DOLCI

	Bonnet <i>Chocolate Pudding</i>	Euro 5,00
~		
	Gelato artigianale "SanGiuda" <i>Homemade Ice Cream</i>	Euro 6,00
~		
	Castagnaccio <i>Castagnaccio Cake</i>	Euro 5,00
~		
	Il classico Panettone di Milano con la nostra Salsa al Mascarpone <i>Milano Panettone with special Mascarpone Sauce</i>	Euro 7,00

# Tasting menu

## MENU DEGUSTAZIONE

Tre portate a scelta segnalate dai simboli e dolce a scelta  
*Three courses chosen by symbol with dessert*

	Tradizione Lombarda <i>Traditional</i>	Euro 34,00
~		
	Pescato <i>Fish</i>	Euro 37,00
~		
	Vegetariano <i>Vegetarian</i>	Euro 32,00



## White Wine

### VINI BIANCHI

	Bottiglia/Bottle	Calice/Glass
Animante Franciacorta Brut – cantina Barone Pizzini (0,750 ml)	Euro 30,00	Euro 5,50
Brut Millesimato – cantina Marchesi di Frescobaldi (0,750 ml)	Euro 20,00	Euro 4,50
Muller Thurgau Valle Isarco – cantina Alois Lageder (0,750 ml)	Euro 19,00	Euro 4,50
Falanghina del Sannio – cantina M.M. Berardino (0,750 ml)	Euro 17,00	Euro 4,00
Falanghina di San Gregorio (375 ml)	Euro 7,00	-
Pian di Remole – cantina Frescobaldi (0,375 ml)	Euro 7,00	-
Bidibi Tai Sauvignon - cantina Maculan (0,375 ml)	Euro 7,00	-

## Red Wine

### VINI ROSSI

	Bottiglia/Bottle	Calice/Glass
Dolcetto d'Alba – cantina Pio Cesare (0,750 ml)	Euro 21,00	Euro 5,00
Nipozzano Riserva – cantina Chianti Rufina (0,750 ml)	Euro 21,00	Euro 5,00
Nero d'Avola Regaleali – cantina T. d'Almerita	Euro 16,00	Euro 4,00
Chianti Castiglioni - Frescobaldi (375 ml)	Euro 6,50	-
Morellino di Scansano – cantina Santa Maria (0,375 ml)	Euro 8,50	-
Nipozzano Riserva – cantina Chianti Rufina (0,375 ml)	Euro 12,00	-

## Dessert Wine

### VINI DA DESSERT

	Bottiglia/Bottle	Calice/Glass
Moscato Santo Spirito – Frescobaldi (0,375 ml)	Euro 8,00	-

## Beverage

### BEVANDE

Acqua naturale Panna (0,750 ml)	Euro 3,50
Acqua gassata S.Pellegrino (0,750 ml)	Euro 3,50
Acqua naturale Panna (0,50 ml)	Euro 2,00
Acqua gassata S.Pellegrino (0,50 ml)	Euro 2,00
Bibite (Coca Cola – Sprite – Aranciata)	Euro 3,00
Birre/Beer:	
Nastro Azzurro, Peroni, Beck's	Euro 4,00
Menabrea	Euro 5,00
Domm, Montestella, Lambrate, Sant'Ambroeus	Euro 6,00
Caffè	Euro 1,50
Amari	Euro 5,00
Grappe	Euro 6,00

