




Menu'

Starters

ANTIPASTI

-  Tagliere di Salumi Nostrani con la nostra Giardiniera
Local Cured Meats with our Pickled Vegetables Euro 16,00
- ~
- Guazzetto di Canestrelli alla Mediterranea
Mediterranean style Canestrelli stew Euro 16,00
- ~
-  Baccalà Mantecato, Crostino di Polenta Gialla e Limone Candito *
Creamed Cod, Yellow Polenta Crostino and Candied Lemon Euro 15,00
- ~
-  Composizione di Verdure dell'Orto alla griglia con Ricottina Vaccina
Composition of Grilled Garden Vegetables with Cow's Milk Ricotta Euro 14,00

Pasta and soups

PRIMI PIATTI

-  Il nostro Riso "Riserva San Massimo" alla Milanese con Pistilli di Zafferano
Our Rice "Riserva San Massimo" Milanese style with Saffron Pistils Euro 15,00
- ~
-  Gnocchetti di Patata Gialla "Pastificio Marcello"
alle Vongole Veraci e Cime di Rapa al Peperoncino *
*"Pastificio Marcello" Yellow Potato Gnocchi
with Clams and Turnip Tops with chilli Pepper* Euro 16,00
- ~
- Pappardelle all'Uovo al Ragù d'Agnello
Egg Pappardelle with Lamb Ragù Sauce Euro 16,00
- ~
-  Zuppetta alle Verdure e Cereali d'Inverno
Winter Vegetables and Cereal Soup Euro 13,00

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

-  Brasato di Manzo "Scottona" al Nebbiolo delle Langhe
"Scottona" Braised Beef with Nebbiolo Wine Euro 18,00
- ~
- Filetto di Salmone alla griglia con Insalatina di Puntarelle*
Grilled Salmon Fillet with Puntarelle Salad Euro 18,00
- ~
- Tagliata di Petto d'Anatra laccata al Miele d'Acacia e Timo Limonato
Sliced Duck Breast Lacquered with Acacia Honey and Lemon Thyme Euro 20,00
- ~
-  Frittura di Calamari e Gamberoni con Crudità di Finocchi ed Arance di Sicilia *
Fried Calamari and Shrimps with Fennels and Sicilian Oranges Euro 19,00
- ~
-  Insalatina Calda ai 5 Cereali Integrali con Verdurine dell'Orto *
Warm Salad with 5 Whole Cereals with Garden Vegetables Euro 14,00
- ~
- Insalata mista di stagione
Mixed fried Fish Euro 5,00
- ~
- Patata Gialla al forno / Patate Fritte *
Roasted Yellow Potatoes / French Fries Euro 5,00
- ~
- Verdura cotta del giorno
Cooked Vegetables of the day Euro 5,00

Ogni nostro secondo viene accompagnato da un contorno
Every main course is served by a side dish

Dessert

I NOSTRI DOLCI

- Crema Lodigiana al Rhum "Matusalem" con Amaretto di Saronno
Lodigian Cream with "Matusalem" Rum with Saronno Amaretto Euro 7,00
- ~
- Gelato artigianale "SanGiuda" *
Homemade Ice Cream "SanGiuda" Euro 7,00
- ~
- Soufflè al Fondente *
Dark Chocolate Soufflè Euro 6,00
- ~
- Crema Catalana *
Catalan Cream Euro 6,00
- ~
- Sorbetto al Limone *
Lemon Sorbet Euro 6,00

Tasting menu

MENU DEGUSTAZIONE

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

 Tradizione
Traditional Euro 47,00

 Pesce
Fish Euro 49,00

 Vegetariano
Vegetarian Euro 39,00

White Wine VINI BIANCHI

	Bottiglia / Bottle	Calice / Glass
Cuvée Voyage Metodo Classico Brut – cantina Marchesi di Frescobaldi (0,750 ml)	Euro 20,00	Euro 4,50
Aneri Prosecco Brut (0,750 ml)	Euro 20,00	Euro 4,50
Muller Thurgau – Hofstatter (0,750 ml)	Euro 19,00	Euro 4,50
Falanghina DOC Feudi S. Gregorio (0,750 ml)	Euro 17,00	Euro 4,00
Falanghina DOC Feudi S. Gregorio (0,375 ml)	Euro 7,00	-
Pinot Nero – cantina Giorgi (0,375 ml)	Euro 7,00	-
Anthilia – cantina Donnafugata (0,375 ml)	Euro 8,00	-
Pinot Grigio – cantina Santa Margherita (0,375 ml)	Euro 9,00	-

Red Wine VINI ROSSI

Dolcetto d'Alba – Pio Cesare (0,750 ml)	Euro 21,00	Euro 5,00
Nipozzano Riserva Chianti – cantina Frescobaldi (0,750 ml)	Euro 21,00	Euro 5,00
Nero d'Avola Regaleali – T. d'Almerita (0,750 ml)	Euro 16,00	Euro 4,00
Sedara nero d'Avola – Donnafugata (0,375 ml)	Euro 8,00	-
Chianti Castiglioni - Frescobaldi (0,375 ml)	Euro 6,50	-
Morellino di Scansano S.Maria – cantina Frescobaldi (0,375 ml)	Euro 8,50	-
Valpolicella Classico DOC – cantina Cesari (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 (0,450 ml)	Euro 2,00
Acqua gassata S.Pellegrino (0,450 ml)	Euro 2,00
Bibite (Coca Cola – Coca Zero - Sprite – Aranciata)	Euro 3,50
Birre/Beer:	
Nastro Azzurro, Peroni	Euro 5,00
Menabrea	Euro 6,00
Caffè	Euro 1,50
Amari	Euro 5,00
Grappe	Euro 6,00

