

ANTIPASTI / STARTERS



9-12	Tagliere di Salumi Nostrani con Giardiniera in Agrodolce <i>Local Cured Meats with Sweet and Sour Pickled Vegetables</i>	€ 15
	Culatta Cuore di Prosciutto con Melone Cantalupo <i>Culatta Raw Ham with "Cantalupo" Melon</i>	€ 16
4	Carpaccio di Salmone Affumicato al Legno di Faggio con Insalatina Misticanza <i>Smoked Salmon Carpaccio with Mixed Salad</i>	€ 13
7	Caprese di Bufala Campana DOP con Pomodorini e Basilico <i>Caprese with PDO Buffalo Mozzarella Cheese with Cherry Tomatoes and Basil</i>	€ 12

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES



7-9	Risotto "Riserva San Massimo" alla Milanese con Pistilli di Zafferano <i>"Riserva San Massimo" Rice Milanese Style with Saffron Pistils</i>	€ 15
1-6-10	Spaghetti quadrato trafilato al bronzo in Salsa di Pomodorino Datterino e Basilico <i>Spaghetti with Datterino Tomato Sauce and Basil</i>	€ 11
1-6-7-10	Fusillone al Pesto Genovese <i>Fusillone Pasta with Genovese Pesto Sauce</i>	€ 12
	Ravioli "Pastificio Marcello" Gamberi, Fiori di Zucca e Stracciatella con Pomodorino concassè <i>"Pastificio Marcello" Ravioli with Shrimp, Courgette Flowers</i>	€ 16

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES



1-3-6-10	Roast-beef all'Inglese con Rucola, Datterini e Raspadura Lodigiana <i>English-style Roast-Beef with Rocket, Datterini Tomato and Raspadura Lodigiana Cheese</i>	€ 19
1-6-10	Entrecote alla griglia con Fagiolini spadellati * <i>Grilled Beef Entrecote with sauteed Green Beans</i>	€ 18
4-12	Filetto di Salmone al forno in crosta di Mandorle Bianche BIO * <i>Baked Salmon Fillet in BIO White Almonds crust</i>	€ 18
4-6 3-7	Selezione di Formaggi Lombardi accompagnati da Miele di Castagno Bio e Noci Tostate <i>Selection of Lombardy Cheeses accompanied by Organic Chestnut Honey and Toasted Walnuts</i>	€ 16

CONTORNI / SIDE DISHES



1-6-10	Patate alle Erbe Fritte * <i>Fried Potatoes with Herbs</i>	€ 6
--------	---	-----

	Insalata Mista di Stagione <i>Mixed Salad</i>	€ 6
--	--	-----

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

Su richiesta è possibile ordinare carne Halal
Upon request it's possible to order Halal Meat

DOLCI / DESSERT



1-3-5-6-7-8-10	Semifreddo al Mascarpone e Lamponi * <i>Mascarpone and Raspberries Semifreddo</i>	€ 8
----------------	--	-----

1-3-5-6-7-8-10	La Millefoglie * <i>Millefoglie Cake</i>	€ 8
----------------	---	-----

1-3-5-6-7-8-10	Tortino al Cioccolato Fondente * <i>Dark Chocolate Mini Cake</i>	€ 8
----------------	---	-----

	Sorbetto al Limone <i>Lemon Sorbet</i>	€ 6
--	---	-----

3-5-6-7-8	Gelato Artigianale "San Giuda" * <i>"San Giuda" Artisan Ice Cream</i>	€ 7
-----------	--	-----

	Ananas fresco <i>Fresh Pineapple</i>	€ 6
--	---	-----

7	Fragole con Panna Montata o al Limone <i>Strawberries with Whipped Cream or Lemon</i>	€ 6
---	--	-----

	Tagliata di Frutta Fresca <i>Fresh Fruit Slices</i>	€ 7
--	--	-----

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.