







Antipasti / Starters



9-12	Tagliere di Salumi Nostrani con Giardiniera in Agrodolce <i>Local Cured Meats with Sweet and Sour Pickled Vegetables</i>	 € 15
10-12	Battuta al coltello di fassona Piemontese alla Senape Antica con Cipolla di Breme all'agro <i>Piedmontese Fassona Tartare with Ancient Mustard and Sour Onion of Breme</i>	€ 17
12-14	Zuppetta di Cozze alla Tarantina <i>Tarantine-style Mussel Soup</i>	 € 13
7-8	Asparago alla Milanese <i>Milanese-style Asparagus</i>	 € 14



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
7-9	Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" Selezione i Fontanili agli Asparagi e Raspadura Lodigiana <i>"Riserva San Massimo" Carnaroli Rice "I Fontanili" Selection with Asparagus and Raspadura Lodigiano Cheese</i>	€ 15
1-3-6-7-8-9-10	Trecce ai Carciofi e Ricotta Vaccina "Pastificio Marcello" al Burro d'Alpeggio e Timo Limonato * <i>"Pastificio Marcello" Artichoke and Cow's Milk Ricotta Braids with Alpine Butter and Lemon Thyme</i>	 € 16
1-6-9-10	Mezzo Pacchero Rigato alla Genovese <i>Genoese-style Striped Half Pacchero Pasta</i>	€ 14
1-2-6-10-14	Linguine trifilate al Bronzo, Cozze e Mazzancolle * <i>Bronze-Drawn Linguine with Mussels and Prawns</i>	 € 17

Secondi Piatti / Main Courses



1-3-6-10	Cotoletta di Vitello alla Milanese "Orecchio d'Elefante" * <i>Milanese-style "Orecchio D'Elefante" Veal Cutlet</i>	 € 22
1-6-10	Roast-beef all'Inglese e Carciofi Fritti * <i>English-style Roast-Beef with Fried Artichokes</i>	€ 19
4-12	Trancio di Merluzzo in Umido alla Mediterranea * <i>Mediterranean Style Stewed Cod Fillet</i>	€ 17
4-6	Filetto di Orata, riduzione alla Soia, Pompelmo e Miele d'Acacia * <i>Sea Bream Fillet, Soy reduction, Grapefruit and Acacia Honey</i>	 € 20
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
12	Cavolo Cappuccio Rosso in Agrodolce <i>Sweet and Sour Red Cabbage</i>	€ 6,5
	Fagiolini saltati, Aglio Rosa e Mentuccia * <i>Sautéed Green Beans, Pink Garlic and Mint</i>	€ 6,5

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

Degustazioni / Tasting Menu

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



	Tradizione / <i>Traditional</i>	€ 50
	Pesce / <i>Fish</i>	€ 48
	Vegetariano / <i>Vegetarian</i>	€ 44

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.