

È SOLO L' INIZIO / IT'S JUST THE BEGINNING

Battuta di manzo piemontese ^(b) , puntarelle alla romana ^(1,4,12)	€19
<i>Piedmontese beef tartare ^(b), roman-style puntarelle and taralli ^(1,4,12)</i>	
Mondeghili della tradizione ^(b) , salsa verde e maionese allo zafferano ^(1,3,4,12) 🍴	€16
<i>Mondeghili traditional meatballs ^(b), green sauce and saffron mayonnaise ^(1,3,4,12)</i>	
Uovo soffice CBT, agretti al limone, salsa olandese, crostini e Grana Padano croccante ^(1,3,7) 🌿	€15
<i>Soft Egg low temperature cooked with lemon agretti, hollandaise sauce, croutons and crispy Grana Padano cheese ^(1,3,7)</i>	
Gambero rosso crudo ^(b) , salsa Chorizo e latte di cocco ^(b) , tapioca soffiata alla bisque ^(2,12)	€21
<i>Raw red prawn ^(b), Chorizo Sauce and Coconut Milk ^(b), puffed tapioca with bisque ^(2,12)</i>	

DA NON PERDERE / DON'T MISS

Tubetti con crema di piselli ^(a) , seppie arrostite ^(a) e salsa al nero ^(a) ^(1,6,14)	€24
<i>Tubes pasta with pea cream ^(a), roasted cuttlefish ^(a) and black sauce ^(a) ^(1,6,14)</i>	
Risotto tradizionale alla Milanese con medaglione di ossobuco ^(7,12) 🍴	€27
<i>The true Milan style Risotto with slow cooked ossobuco medallion ^(b) ^(7,12)</i>	
Ravioli del plin fatti a mano ^(b) , ripieni di Rustin Negà ^(b) e salsa vellutata di manzo ^(b) ^(1,3,7,12)	€25
<i>Handmade ravioli del plin ^(b), stuffed with Rustin Negà ^(b) and creamy beef sauce ^(b) ^(1,3,7,12)</i>	
Paccheri freschi fatti in casa, salsa ai tre pomodori e stracciatella di bufala ^(1,3,7) 🌿	€20
<i>Fresh homemade paccheri, three-tomato sauce and buffalo mozzarella ^(1,3,7)</i>	

PERCHÉ NO / WHY NOT?!

Le polpette “del Presidente” al sugo ^(1,3,7)	€16
<i>Meatballs in tomatoes sauce “the President’s favourites” ^(1,3,7)</i>	
Cairoli burger ^(b) pane fatto in casa, hamburger di Fassona Piemontese ^(a) , 180 gr, prosciutto San Daniele croccante, provola affumicata, pomodoro, rucola e cipolla di tropea ai lamponi ^(1,3,7,8,11)	€21
<i>Homemade bun ^(b). Fassona Piemontese hamburger ^(a) 180 gr, crispy San Daniele prosciutto, smoked provola, tomato, rocket and tropea onion with raspberries ^(1,3,7,8,11)</i>	
Pinsa Romana ^(a) Prosciutto San Daniele, rucola e Grana Padano ^(1,3,7)	€19
<i>Pizza Roman Style ^(a), prosciutto San Daniele, rocket and Grana Padano ^(1,3,7)</i>	

PER CONTINUARE / TO FOLLOW

Reale di vitello cotto a bassa temperatura ^(b) , purée di patate alla salvia ^(b) , prosciutto San Daniele croccante ^(7,12)	€28
<i>Low-temperature cooked veal fillet ^(b), sage mashed Potatoes ^(b), crispy San Daniele ham ^(7,12)</i>	
Petto d’anatra ^(b) , taccole e scalogno caramellato ^(b) ⁽¹²⁾	€33
<i>Duck breast ^(b), snow peas and shallots caramelized ^(b) ⁽¹²⁾</i>	
Costoletta alla Milanese, cotta come vuole la tradizione nel burro chiarificato pomodorini confit e patate al forno ^(1,3,7,8,11) 🍴	€39
<i>Veal costoletta bone-in slowly cooked in hot clarified butter, confit tomato and baked potato ^(1,3,7,8,11)</i>	
Polpo arrostito ^(a) con crema di fave e finocchietto ^(b) , gel di limone candito e panure croccante alla mediterranea ^(1,12,13,14)	€27
<i>Roasted octopus ^(b) with cream of broad beans and fennel ^(b), candied lemon gel and crunchy Mediterranean breadcrumbs ^(1,12,13,14)</i>	

FATTI COCCOLARE / DESSERT

Tiramisù ^(1,3,7) 🍴	€10
I love chocolate! Mousse al cioccolato e lampone ^(b) ^(3,7,8)	€10
<i>I love chocolate! Chocolate and raspberry mousse ^(b) ^(3,7,8)</i>	
Pop Corn ^(b) , Mousse al popcorn, Amor Polenta e caramello ^(1,3,7,8)	€10
<i>Pop corn ^(b) - Popcorn Mousse, Amor Polenta and Caramel ^(1,3,7,8)</i>	
Coppa gelato ^(1,3,5,7,8)	€ 8
<i>Ice-cream ^(1,3,5,7,8)</i>	

Segnalato su / Mentioned on



PRANZO LUNEDI-DOMENICA 12:30-14:30

LUNCH MONDAY-SUNDAY 12:30-14:30

CENA LUNEDI-DOMENICA 19:30-22:30

DINNER MONDAY-SUNDAY 19:30-22:30

🌿 Vegano

🍴 Vegetariano

🍴 Piatto della tradizione

^(a) Prodotto Surgelato

^(b) Prodotto fatto in casa e successivamente congelato artigianalmente per migliorarne la conservazione

1-14 allergeni

Coperto/ Cover charge 3€ per person