

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

|                                                                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Carpaccio di manzo piemontese <sup>(b)</sup> , vinaigrette alla nocciola,<br>brunoise di cetriolo al prezzemolo <sup>(8,12)</sup>              | €19 |
| <i>Piedmontese beef carpaccio <sup>(b)</sup>, hazelnut vinaigrette, cucumber brunoise with parsley <sup>(8,12)</sup></i>                       |     |
| Mondeghili della tradizione <sup>(b)</sup> , salsa verde e maionese allo zafferano <sup>(1,3,4,7,12)</sup> 🇮🇹                                  | €16 |
| <i>Mondeghili traditional meatballs<sup>(b)</sup>, green sauce and saffron mayonnaise <sup>(1,3,4,7,12)</sup></i>                              |     |
| Uovo soffice CBT, crema di topinambur arrostito <sup>(b)</sup> , crostini e olio al tartufo <sup>(1,3,7)</sup> 🍄                               | €15 |
| <i>“ Soft Egg ” low temperature cooked, cream of roasted Jerusalem artichoke<sup>(b)</sup>,<br/>croutons and truffle oil<sup>(1,3,7)</sup></i> |     |
| Gambero rosso crudo <sup>(b)</sup> , salsa Chorizo e latte di cocco <sup>(b)</sup> ,<br>tapioca soffiata alla bisque <sup>(2,7,12)</sup>       | €21 |
| <i>Raw red prawn <sup>(b)</sup>, Chorizo Sauce and Coconut Milk<sup>(b)</sup> , puffed tapioca with bisque<sup>(2,7,12)</sup></i>              |     |

DA NON PERDERE / DON'T MISS

|                                                                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tagliatelle di polenta taragna, fonduta di Valtellina Casera e riduzione di funghi <sup>(b)</sup> <sup>(1,3,7)</sup> 🍄               | €22 |
| <i>Tagliatelle pasta from taragna polenta, Valtellina Casera Fondue and<br/>Mushroom Reduction <sup>(b)</sup> <sup>(1,3,7)</sup></i> |     |
| Risotto tradizionale alla Milanese con medaglione di ossobuco <sup>(7,12)</sup> 🇮🇹                                                   | €27 |
| <i>The true Milan style Risotto with slow cooked ossobuco medallion<sup>(b)</sup> <sup>(7,12)</sup></i>                              |     |
| Tortelli fatti a mano <sup>(b)</sup> , ripieni di coda vaccinara <sup>(b)</sup> e cacao <sup>(1,3,12)</sup>                          | €24 |
| <i>Handmade tortelli <sup>(b)</sup> , stuffed with oxtail<sup>(b)</sup> and cacao <sup>(1,3,12)</sup></i>                            |     |
| Fregola sarda ai frutti di mare , vongole, cozze e scampi <sup>(a)</sup> <sup>(1,2,12,14)</sup>                                      | €25 |
| <i>Sardinian fregola pasta with seafood , clams, mussels and shrimps <sup>(a)</sup> <sup>(1,2,12,14)</sup></i>                       |     |

PERCHÉ NO / WHY NOT?!

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

PER CONTINUARE /TO FOLLOW

|                                                                                                                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Ribeye di manzo argentino, salsa BBQ fatta in casa <sup>(b)</sup> , crema di zucca mantovana <sup>(b)</sup> ,<br>cipolla croccante e cavolo nero <sup>(1,10,12)</sup> | €31 |
| <i>Argentine ribeye, homemade BBQ sauce<sup>(b)</sup>, Mantuan pumpkin cream<sup>(b)</sup>, crispy onion and<br/>black cabbage <sup>(1,10,12)</sup></i>               |     |
| Calamaro alla griglia <sup>(b)</sup> , insalata di carciofi, salsa alle mandorle <sup>(b)</sup> e amaranto soffiato <sup>(2,4,8,14)</sup>                             | €26 |
| <i>Grilled squid<sup>(b)</sup>, artichoke salad, almond sauce<sup>(b)</sup> and puffed amaranth <sup>(8,14)</sup></i>                                                 |     |
| Costoletta alla Milanese, cotta come vuole la tradizione nel burro chiarificato 🇮🇹<br>pomodorini confit e patate al forno <sup>(1,3,7,8,11)</sup>                     | €39 |
| <i>Veal costoletta bone-in slowly cooked in hot clarified butter, confit tomato and baked potato <sup>(1,3,7)</sup></i>                                               |     |
| Trancio di Merluzzo in olio cottura <sup>(b)</sup> , scarola alla napoletana con pinoli, uvetta,<br>olive e salsa beurre blanc <sup>(4,7,8,12)</sup>                  | €28 |
| <i>Cod fillet in cooking oil<sup>(b)</sup>, Neapolitan-style escarole with pine nuts, raisins, olives and beurre blanc<br/>sauce<sup>(4,7,8,12)</sup></i>             |     |

FATTI COCCOLARE / DESSERT

|                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tiramisù <sup>(1,3,7)</sup> 🇮🇹                                                                       | €9  |
| Crème brûlée <sup>(3,7)</sup>                                                                        | €8  |
| Pop Corn <sup>(b)</sup> , Mousse al popcorn, Amor Polenta e caramello salato <sup>(1,3,7,8)</sup>    | €9  |
| <i>Pop corn<sup>(b)</sup> - Popcorn Mousse, Amor Polenta and Salted Caramel <sup>(1,3,7,8)</sup></i> |     |
| Coppa gelato <sup>(1,3,5,7,8)</sup>                                                                  | € 8 |
| <i>Ice-cream <sup>(1,3,5,7,8)</sup></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*