

Antipasti Appetizer

*Insalata di mazzancolle saltate su letto di pane Carasau,
spinacino, bottarga e ricotta salata*

Sautéed prawn salad on a bed of Carasau bread, baby spinach, bottarga
and salted ricotta

(allergeni: 1,2,4,7) € 21

Tartare di tonno rosso e riso venere

Red tuna tartare and Venere rice

(allergeni: 4) € 23

Vitello tonnato con fiori di capperi

Veal with tuna sauce and caper flowers

(allergeni: 3,4,12) € 17

Millefoglie di melanzane con burrata e riduzione di basilico

Aubergine millefeuille with burrata and basil reduction

(allergeni: 7) € 16

*Dadolata di Chianina al coltello con salsa al lampone e
ricotta salata*

Diced Chianina beef with raspberry sauce and salted ricotta

(allergeni: 7) € 18

*Involtini di lumache con trevisana, scamorza, pancetta e burro
aromatico*

Snail rolls with Trevisana salad, scamorza cheese, bacon and aromatic
butter

(allergeni: 1, 7, 14) € 20

Primi piatti

First courses

Strozzapreti con salmone, funghi porcini, pistacchi e vellutata al formaggio

Strozzapreti fresh pasta with salmon, porcini mushrooms, pistachios and cream cheese

(allergeni: 1, 4, 7, 8, 12) € 20

Gnocchetti sardi con vongole, bottarga e zucchine al fiammifero

Sardinian gnocchi with clams, bottarga and matchstick-cut courgettes

(allergeni: 1, 3, 12, 14) € 24

Spaghetti chitarra allo scoglio

Spaghetti chitarra (fresh pasta) with seafood

(allergeni: 1, 2, 3, 4, 9, 12, 14) € 28

Pappardelle al pomodorino fresco e basilico con ciuffo di burrata

Pappardelle fresh pasta with fresh cherry tomatoes, basil and burrata cheese

(allergeni: 1, 3, 7, 9) € 17

Tagliolini al burro biondo e tartufo nero

Tagliolini fresh pasta with blond butter and black truffle

(allergeni: 1, 3, 7) € 24

Risotto alle lumache nel cestino di parmigiano

Snail risotto in a parmesan basket

(allergeni: 7, 9, 14) € 21

Secondi piatti *Main courses*

Cupola di pesce spada al papavero ripieno di verdure al forno

Swordfish dome with poppy seeds and stuffed with baked vegetables

(allergeni: 4) € 26

*Tagliata di tonno al pistacchio su letto di crema di zucca e glassa
all'aceto balsamico*

Sliced tuna with pistachios on a bed of pumpkin cream and balsamic
vinegar glaze

(allergeni: 4, 8) € 29

*Scaloppa di salmone al forno con salsa di porri, lattuga, patate e
capperi*

Baked salmon cap with leek sauce, lettuce, potatoes and capers

(allergeni: 4) € 22

Involtino di manzo ripieno con salsa al pomodoro e purea di patate

Beef roll stuffed with tomato sauce and mashed potatoes

(allergeni: 1, 9, 10, 12) € 22

Galletto marinato alla diavola al mattone con patate al forno

Marinated cockerel with baked potatoes

(allergeni: 6, 10) € 25

*Entrecote di manzo con vellutata di formaggio e scaglie di tartufo
nero*

Beef entrecote with cream cheese and black truffle shavings

(allergeni: 1, 7, 12) € 30

Insalatone *Salad*

*Insalatona con tonno rosso scottato, insalata Belga,
insalata mista tenera, avocado, mela verde e olive taggiasche.*

Salad with seared red tuna, Belgian endive, tender mixed salad,
avocado, green apple and Taggiasca olives

(allergeni: 4) € 26

*Insalatona con Salmone al vapore, finocchi croccanti, arance,
pinoli, uva passita e salsa vinaigrette*

Salad with steamed salmon and crunchy fennel, orange, pine nuts,
raisins and vinaigrette sauce

(allergeni: 4, 8, 10, 12) € 21

*Caesar salad con Iceberg, crostini di pane, pollo, scaglie di grana,
bacon, salsa caesar*

Iceberg salad, bread croutons, chicken, parmesan flakes, bacon, caesar
sauce

(allergeni: 1, 7, 9) € 15

*Insalata Nizzarda con insalata, uova sode, fagiolini, tonno, patate,
pomodoro ramato, acciughe*

Salad, hard-boiled eggs, green beans, tuna, potatoes, tomato, anchovies

(allergeni: 3, 4) € 15

Piatti tipici della cucina milanese

Typical dishes of milanese cuisine

Risotto alla milanese

Traditional milanese risotto with saffron

(allergeni: 7) € 17

Risotto alla milanese al salto farcito con:

Milanese risotto with sautéed vegetables stuffed with:

Funghi porcini / porcini mushrooms € 20

Verdure miste / mixed vegetables € 20

Salsa al formaggio / cheese sauce (allergeni: 7, 12) € 20

Ossobuco in gremolata con risotto alla milanese

Bone-marrow with milanese risotto

(allergeni: 7, 9) € 38

Cotoletta alla vecchia Milano con patate al forno

Old Milan cutlet with sauteed potatoes

(allergeni: 1, 3) € 29

Contorni

Side dishes

Insalata mista € 5
Mix salad

Purea di patate (allergeni: 7) € 6
Mashed potatoes

Patate sabbiose (allergeni: 1) € 7
Potatoes with fragrant bread

Patate al forno € 7
Baked potatoes

Vendure di stagione cotte al vapore € 8
Steamed seasonal vegetable

Vendure di stagione saltate in padella a.o.p. € 8
Pan-fried seasonal vegetables (garlic, oil and

Vendure di stagione fritte in pastella (allergeni: 1) € 8
Seasonal vegetables fried in batter

Vendure alla griglia € 9
Grilled vegetables

Menu Dolci

Sweet menu

Tiramisù

(allergeni: 1, 3, 7) € 8

Tarte tatin di mele con pallina di gelato alla crema

Apple tarte tatin with ice cream

(allergeni: 1, 6, 7, 8, 11) € 9

Pastiera Napoletana

Neapolitan pastry

(allergeni: 1, 3, 7) € 9

Dessert del giorno

Dessert of the day

(allergeni: 1, 3, 7) € 8

Frutta fresca di stagione

Fresh fruit of the season

€ 6

Gelati e sorbetti

Ice-cream and sorbet

(allergeni: 3, 7) € 6

Coperto € 3

Piatti speciali per 2 persone Special dishes for two people

Trio di mare/Seafood trio:

- Carpaccio di polipo con insalatina, crema al basilico, olive taggiasche e ricotta salata (all. 7,14)
 - Salmone marinato a fette con pepe verde (allergeni: 4,12)
- Insalata di mazzancolle, pane carasau, spinacino, finocchi, pomodorini, bottarga e ricotta salata.
(allergeni: 1,4,7)
- Octopus carpaccio with salad, basil cream, Taggiasca olives and salted ricotta
(all. 7,14)
 - Sliced marinated salmon with green pepper (all. 4, 12)
- Prawn salad, carasau bread, spinach, fennel, cherry tomatoes, bottarga and salted ricotta (allergeni: 1,4,7)
€ 28/cad.

Astice/Lobster:

- Astice alla catalana/ Catalan-style lobster (allergeni: 2,9) € 32/cad.
- Linguine all'astice/ Linguine with lobster (allergeni: 1, 2,9,12) € 32/cad.
- Astice gratinato al forno con patate/ Baked lobster with potatoes (all. 1)
€ 32/cad.

Paella di Mare (allergeni: 2, 12, 14) € 38/cad

Seafood paella

Grigliata di pesce (allergeni: 2, 4, 14) € 34/cad

Grilled fish

Pesce gratinato al forno (allergeni: 1, 2, 4, 14) € 34/cad

Baked fish au gratin

Piatti speciali per 2 persone

Special dishes for two people

Tris di Terra/Land trio:

- Crostino con tartare di Chianina, crema al formaggio e noci (allergeni: 1,7,8,10)
- Mozzarella impanata e frita con salsa al lampone e menta (allergeni: 1,3,7)
- Vitello tonnato con fiori di capperi, pomodori pachino, spinaci e scaglie di grana (allergeni: 3,4,7,12)
- Crostini with Chianina tartare, cream cheese and walnuts (all. 1,7,8,10)
- Breaded mozzarella fried with raspberry sauce and mint (all. 1,3,7)
- Veal with tuna sauce, caper flowers, cherry tomatoes, spinach and parmesan shavings (all. 3,4,7,12)

€ 25/cad

Florentina bavarese con verdure alla griglia e patate al forno (1,2 kg c.a.)

Bavarian Florentine steak with grilled vegetables and baked potatoes

(allergeni: 3, 7, 12) **€ 40/cad**

Florentina di Frisona italiana con verdure alla griglia e patate al forno

(1,2 kg c.a.)

Italian Friesan Florentine steak with grilled vegetables and baked potatoes

(allergeni: 3, 7, 12) **€ 50/cad**