



ANTIPASTI

Starters

Piccione, uva e fagiolini 22,00€
Pigeon, grapes and green beans

Parmigiana di melanzana con gelato al basilico 22,00€
Aubergines parmigiana and basil ice cream

Uovo croccante, fonduta al bitto e sottobosco 22,00€
Crunchy egg, bitto and undergrowth

Tartare di manzo classica 28,00€
Classic beef tartare

Cocktail di scampi scottati 30,00€
Seared langoustine cocktail

Mondeghili milanesi con coulis al pomodoro 24,00€
Milan meat balls

PRIMI PIATTI

First Courses

Spaghetti al pomodoro e polpettine di vitello 26,00€
Spaghetti and meatballs

Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello in gremolada 34,00€
Saffron risotto and marrowbone

Tagliatelle di porcini e ragù di bruscitt 26,00€
Mushroom tagliatelle with veal ragù

Zuppetta di farro e legumi 24,00€
Spelt and legume soup

Tagliolini all'astice 28,00€
Lobster tagliolini

Risotto zucca, amarone e crumble di amaretto salato 22,00€
Pumpkin risotto, amarone wine and salted amaretto crumble

SECONDI PIATTI

Main Courses

Filetto di maialino in crosta, fichi e friggirelli 30,00€
Pork fillet in crust, figs and friggirelli

Tagliata di manzo e purè di patate Ratte 38,00€
Sliced beef and mashed potatoes

Trancio di salmone in crosta di lemongrass, broccoli e pomodorini secchi 32,00€
Salmon slice in lemongrass crust, broccoli and sun-dried tomatoes

Polpo croccante e gazpacho di cavolo cappuccio 30,00€
Crispy octopus and cabbage gazpacho

Manzo al cucchiaio e morbida di sedano rapa 38,00€
Braised beef and cream of celeriac

Costoletta di vitello alla Milanese ed insalatina di pomodorini e rucola 40,00€
Milanese veal chop and rocket salad and cherry tomatoes

DIVA

La doppia costoletta Valentino Legend

Doppia costoletta di vitello cotta nel burro chiarificato alpino, prosciutto cotto, fontina e chips. 95,00€

Double veal chop cooked in alpine clarified butter, ham, fontina cheese and chips.

CONTORNI

Sides

Insalata Mista o Verde 10,00€

Mixed or green salad

Patatine Fritte 8,00€

French fries

Spinacino Saltato 8,00€

Spinach

Pure' di patate ratte 10,00€

Puree potatoes

Verdure Grigliate 8,00€

Grilled vegetables

TARTUFO NERO

Black Truffle

Patatine fritte, parmigiano reggiano e tartufo 15,00€

French fries, parmesan and truffle

Pure' di patate ratte al tartufo nero 15,00€

Potatoes puree with black truffle

DIRETTORE

Doppia Costoletta di vitello cotta nel burro chiarificato alpino, fonduta di parmigiano, tartufo e chips. 120,00€

Double "Orecchia di elefante" Milanese-style breaded cutlets, parmesan fondeau and chips

Uovo al tegamino con Scaglie di Tartufo 22,00€

Fried egg with fine truffle shavings

Risotto alla Parmigiana con Scaglie di Tartufo 30,00€ *Parmigiana risotto with fine truffle shavings*

Agnolotti del Plin al tartufo con fonduta leggera al parmigiano e scaglie di Tartufo 35,00€

Agnolotti del plin with truffle, parmesan fondeau and truffle shavings

Tagliolini di pasta fresca all'uovo con Scaglie di Tartufo 30,00€

Tagliolini with fine truffle shavings

Gelato artigianale alla crema e tartufo 20,00€

Artisanal ice cream and truffle

Zabaglione e tartufo 20,00€

Eggnog and truffle

BEVANDE

Drinks

Acqua 75cl/ Water 75cl 5,00€

Birra / Beer 5,00€

The & infusi/ Tea & infusions 5,00€

Bibite / Soft drink 6,00€

Caffè cena con petit-four/

Coffee dinner with petit-four 5€

Caffè pranzo / Coffee lunch 3,00€

Amari / Liqueurs da 5,00€

Gin Tonic (Gin Monkey) 15,00€

Gin Tonic (Gin Mare o Gin Elephant) 20,00€

Aperol Spritz 15,00€

Servizio - Coperto / Cover charge

Pranzo/Lunch 4€ – Cena/ Dinner 5€

Per gli allergeni rivolgersi al personale di sala / For allergens, contact the room staff