

I Nostri Antipasti

- Antipasto misto della Piola* (Minimo 2 persone) € 20,00
Vino consigliato: Prosecco "Tenuta sant'Anna"
- Selezione di salumi artigianali
con giardiniera casalinga* € 13,00
Vino consigliato: Rosso vivace dell'Oltrepò Pavese "Bonarda - Podere Brignolino"
- Piatto tipico valtellinese "Sciatt"* € 11,00
Vino consigliato: Rosso valtellinese "Sassella Superiore - Az. Agr. Nino Negri"
- Battutina alla milanese in carpione* € 11,00
Vino consigliato: Bianco lombardo "San Colombano - Az. Agr. Guglielmini"
- Storico piatto milanese "Mondeghili"* € 13,00
Vino consigliato: Rosso delle colline milanesi "San Colombano - Az. Agr. Guglielmini"
- Insalatina di nervetti con cipolle rosse* € 11,00
Vino consigliato: Bianco autoctono piemontese "Arneis - Soc. Agr. Voerzio Martini"
- Selezione di formaggi freschi e stagionati
serviti con frutta fresca e mostarda di pere* € 13,00
Vino consigliato: Rosso altoatesino "Pinot nero Blauburgunder - Tenuta J. Hofstatter"
- Lingua di vitello con salsa verde casalinga* € 11,00
Vino consigliato: Rosso storico piemontese "la Monella - Braida"
- Bruschette con paté di verdure assortite* € 7,00
Vino consigliato: Bianco dell'Oltrepò Pavese "Riesling vivace - Podere Brignolino"

I Nostri Primi

Pappardelle di pasta fresca con ragù bianco di vitello € 13,00

-Vino consigliato: Rosso dell'Astigiano "Grignolino - Braida"

Ravioli del Plin di ricotta e borragine

serviti in cialda di parmigiano croccante € 12,00

Vino consigliato: Bianco dell'Oltrepò pavese "Riesling - Az. Agr. Cà del Gè"

Troccoli di pasta fresca allo zafferano

con punte di asparagi e speck croccante € 11,00

Vino consigliato: Bianco dagli intensi profumi "Lugana - Az. Agr. Cà dei Frati"

Riso al salto croccante € 12,00

Vino consigliato: Rosso della Tradizione Lombarda "Barbera - Az. Agr. Cà del Gè"

Risotto classico alla milanese (min 2 persone) € 12,00

Vino consigliato: Rosso di buona struttura "Nebbiolo - Renato Ratti"

Risotto ai funghi porcini

mantecato al burro di tartufo (min 2 persone) € 13,00

Vino consigliato: Rosso Tipico della Valle d'Aosta "Chambave - Crotta Vegneron"

Risotto mantecato con asparagi

e robiola della Valsassina (min 2 persone) € 12,00

Vino consigliato: Bianco dai caratteri forti "Soave - Az. Vitivinicola Zenato"

Pizzoccheri della Valtellina in versione estiva € 12,00

Vino consigliato: Rosso storico della Valtellina "Grumello - Az. Agr. Nino Negri"

I Nostri piatti Unici

Piatto storico milanese

“riso al salto con Mondeghili e giardiniera” € 23,00

Vino consigliato: Rosso delle colline piemontesi “Barbera d’Alba – Renato Ratti”

Riso al salto croccante con roast beef,

insalatina di champignon e scaglie di Parmigiano € 23,00

Vino consigliato: Rosso della Tradizione Lombarda “Barbera – Az. Agr. Cà del Gè”

Ossobuco di vitello con risotto giallo alla milanese € 27,00

Vino consigliato: Rosso dell’Oltrepò pavese “Bonarda vivace - Az.agr. Cà del Gè ”

Funghi Porcini trifolati

adagiati sul classico risotto alla milanese € 22,00

Vino consigliato: Rosso delle Langhe “Dolcetto - Renato Ratti”

Risotto giallo con cotoletta senz’osso alla milanese € 23,00

Vino consigliato: Rosso doc milanese “San Colombano riserva - Az. Agr. Guglielmini”

Risotto giallo alla milanese

con saltimbocca di galletto, speck e asparagi € 24,00

Vino consigliato: Rosso dagli intensi profumi “Pinot nero - Cantina Terlano”

Risotto alla milanese

accompagnato da arrosto di vitello e funghi porcini € 25,00

Vino consigliato: Rosso piemontese “Barbera d’Alba - Soc. Agr. Voerzio Martini”

Tris di carni fredde alla Piola: € 23,00

Vitello tonnato, roast beef con insalatina di champignon e lingua in salsa verde accompagnato da verdure di stagione

Vino consigliato: Rosso delle Langhe “Nebbiolo – Renato Ratti”

I Nostri Secondi

- Filetto di manzo al cognac e bacche di pepe rosa
servito con patate saltate* € 25,00
Vino consigliato: Rosso della tradizione toscana "Chianti Classico - Antinori"
- Tagliata di controfiletto di manzo
aromatizzata alle erbe servita con verdure grigliate* € 25,00
Vino consigliato: Rosso di grande struttura "Nobile di Montepulciano - Antinori"
- Arrosto di vitello alla lombarda con funghi porcini
e verdure di stagione* € 20,00
Vino consigliato: Rosso intenso "Barbaresco - Az. Agr. Produttori del Barbaresco"
- Cotoletta di vitello alla milanese con contorno
a scelta tra patate al salto o rucola e pomodorini* € 24,00
Vino consigliato: Rosso DOC milanese "San Colombano riserva - Az. Agr. Guglielmini"
- Tartare di filetto di manzo battuta al coltello con l'acciuga,
servita con pane tostato e verdure grigliate* € 22,00
Vino consigliato: Rosso di medio corpo "Valpolicella Classico - Az. Agr. Zenato"
- Formaggio di capra alla piastra
servito con mostarda di pere e radicchio grigliato* € 17,00
Vino consigliato: Bianco altoatesino "Muller Thurgau - Tenuta J. Hofstatter"
- Saltimbocca di galletto con speck croccante
e asparagi con contorno di patate al salto* € 21,00
Vino consigliato: Bianco Altoatesino "Muller Thurgau - Tenuta J. Hofstatter"
- Roast beef all'inglese
servito con pomodorini, rucola e funghi champignon* € 19,00
Vino consigliato: Bianco Altoatesino "Muller Thurgau - Tenuta J. Hofstatter"
- Vitello tonnato con salsa casalinga* € 19,00
servito con verdure di stagione
Vino consigliato: Rosso delle langhe "Nebbiolo - Renato Ratti"

I Nostri Contorni

Patate al salto

Patate saltate in padella con burro e rosmarino € 5,00

Verdure alla griglia

Melanzane, zucchine, Trevisana e peperoni rossi € 6,00

Giardiniera casalinga in agrodolce

Carote, cipolle rosse, cavolfiori, peperoni e cetriolini € 6,00

Insalata mista

Lattuga, Soncino, rucola, pomodorini e carote € 5,00

Insalata di pomodori e cipolle rosse

€ 5,00

In base alla stagione e reperibilità, alcuni prodotti del menù potrebbero essere surgelati. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Le Bevande

<i>San Bernardo le 100 gocce 75 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Acqua San Benedetto 0,50 cl</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Bibite in lattina 0,33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Birra Menabrea 0,33 cl chiara/ambrata</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Vino al calice bianco/rosso</i>	<i>€ 4,00 - € 8,00</i>
<i>Vino San Colombano DOC rosso/bianco ¼ litro</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Vino San Colombano DOC rosso/bianco ½ litro</i>	<i>€ 9,00</i>

Caffetteria

<i>Caffè espresso</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Caffè decaffeinato</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Tè e infusi</i>	<i>€ 3,00</i>

Liquori

<i>Liquori e grappe</i>	<i>€ 4,00 - 8,00</i>
<i>Coperto e Servizio</i>	<i>€ 2,50</i>

Le nostre preparazioni possono contenere uno o più allergeni.

Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati, rivolgersi al personale di sala.