

## *I Nostri Antipasti*

*Antipasto misto della Piola* (Minimo 2 persone) € 20,00  
*Vino consigliato: Prosecco "Tenuta sant'Anna"*

*Selezione di salumi artigianali* € 13,00  
*con giardiniera casalinga*  
*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* € 13,00  
*serviti con frutta fresca e mostarda di pere*  
*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>
<b><i>Coperto e Servizio</i></b>	<b><i>€ 2,50</i></b>

*Le nostre preparazioni possono contenere uno o più allergeni.*

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