





TABELLA DEGLI ALLEGENI

ALLERGENS CHART

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

1. Cereals containing gluten and their derivatives

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

2. Crustaceans and crustacean-based products

3. Uova e prodotti a base di uova

3. Eggs and egg-based products

4. Pesce e prodotti a base di pesce

4. Fish and fish-based products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

5. Peanuts and peanuts-based products

6. Soia e prodotti a base di soia

6. Soy and soy based-products

7. Latte e prodotti a base di latte (Incluso lattosio) eccetto grana padano e parmigiano reggiano

7. Milk and milk-based products (Including lactose) Except for grana Padano and Parmigiano reggiano

8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)

8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)

9. Sedano e prodotti a base di sedano

9. Celery and celery-based products

10. Senape e prodotti a base di senape

10. Mustard and mustard-based products

11. Semi di di sesamo e prodotti a base di sesamo

11. Sesame seeds and sesame-based product

12. Anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10MG/L Espressi come SO2

12. Sulfur dioxide at concentrations above 10MG/L expressed as SO2

13. Lupini e prodotti a base di lupini

13. Lupins and Lupin-based products

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

14. Mollusk and mollusk-based products

Per qualsiasi intolleranza alimentare informare il personale di sala

Please inform us of any allergies or dietary restrictions when ordering

Le nostre "Orecchie di elefante" sono preparate utilizzando carne di maiale proveniente dal carrè, un taglio di alta qualità comunemente impiegato nella produzione del prosciutto. Questo garantisce una tenerezza e un sapore unici, anche senza glutine.

Our "Orecchie di elefante" are made using pork from the lonza, a high quality cut part of a meat commonly used for ham production. This ensures unique tenderness and flavor. Gluten-free version is available upon request

Alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata all'origine o sottoposti a processo di abbattimento termico, in relazione alla stagionalità o per garantirne la qualità.

Some products may be frozen at source or subjected to a heat reduction process, in relation to seasonality or to guarantee their quality.



LA NOSTRA STORIA

L'ORECCHIA DI ELEFANTE, TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Nel cuore del nostro ristorante, la passione per la carne si sposa con l'amore per la tradizione milanese, la scelta di puntare sull'orecchia di elefante non è casuale: è un omaggio alla cultura gastronomica locale, rivisitata con un tocco di modernità per soddisfare ogni esigenza.

Nel nostro ristorante utilizziamo carne proveniente direttamente dalla nostra macelleria. Garantendo così un prodotto di primissima scelta. Le nostre orecchie di elefante sono preparate con carne di maiale selezionata dal carrè. Un taglio pregiato impiegato anche per la produzione del prosciutto. Questa scelta assicura una morbidezza straordinaria e un sapore inconfondibile, capace di conquistare al primo assaggio.

Ma non ci fermiamo certo qui: crediamo che tutti debbano poter gustare la nostra specialità, ed è per questo che aderiamo all'iniziativa dell'associazione italiana celiachia (AIC). Offriamo una versione senza glutine dell'orecchia di elefante. Così come tutti i nostri piatti sono replicabili in chiave gluten free, senza mai sacrificarne il gusto e la qualità.

Un piatto che racconta la storia di una cucina autentica, ma sempre attenta alle esigenze moderne.



ANTIPASTI APPETIZERS

DEGUSTAZIONE RUSTICA

POLPETTE GLUTEN-FREE CON CIPOLLA CARAMELLATA

BRUSCHETTE CON LARDO CELTICO E MIELE CASTAGNO

BRUSCHETTE CON BURRATA, POMODORINI D'ATTERINI FRESCHI E BASILICO
(Allergeni 7)

15

INVOLTINI DI CARPACCIO DI CHIANINA CON PESTO DI RUCOLA, PECORINO E POMODORINI SECCHI

CHIANINA BEEF CARPACCIO ROLLS WITH ROCKET PESTO
(Allergeni 8)

14

CARPACCIO DI BRESAOLA IGP CON STRACCIATELLA DI BUFALA E PISTACCHI

IGP BRESAOLA CARPACCIO WITH BUFALA STRACCIATELLA AND PISTACHIOS
(Allergeni 7/8)

15

SELEZIONE DI SALUMI MARCO D'OGGIONO CON FORMAGGI D.O.P. IN SALSA AGRODOLCE

SELECTION OF MARCO D'OGGIONO CURED MEATS WITH CHEESES SWEET AND SOUR SAUCE
(Allergeni 7/8)

18

TRILOGIA DI TARTARE BATTUTA DI MANZO SCELTA

CREMOSA

STRACCIATELLA DI BUFALA E CIPOLLA CARAMELLATA
(Allergeni 7)

21

BUONGUSTAIO

SENAPE, SALSA WORCESTERSHIRE CON CROSTINI E VELLUTATA DI CREMA AL GORGONZOLA
(Allergeni 6/7/8)

21

CLASSICA

OLIO EVO E SALE MALDON

18



I PRIMI PIATTI FIRST COURSES

TAGLIATELLE CON POLPETTE AL SUGO

TAGLIATELLE WITH MEATBALLS

(Allergeni 3)

15

RISOTTO ALLA MILANESE CON RAGU' DI OSSOBUCO E GRANELLA DI PISTACCIO

MILANESE RISOTTO WITH OSSOBUCO RAGÙ AND CRUMBLE OF PISTACHIO

(Allergeni 7/8)

18

RISOTTO CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE

CACIO E PEPE RISOTTO WITH CRISPY GUANCIALE

(Allergeni 7)

17

GNOCCHI TALEGGIO NOCI E SPECK CROCCANTE

GLUTEN-FREE GNOCCHI WITH NUTS, TALEGGIO AND SPECK

(Allergeni 7/8)

15



SECONDI DI CARNE SU PIETRA LAVICA

MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO STRACCIATELLA DI BURRATA, BACON CROCCANTE, PISTACCHIO (250gr)

SLICED BEEF, STRACCIATELLA DI BURRATA, CRISPY BACON, PISTACHIO (250gr)
(Allergeni 7/8)

23

TAGLIATA DI CAVALLO CON CREMA DI PATATE E LARDO CROCCANTE

HORSE SLICED BEEF WITH POTATO CREAM AND CRISPY LARD
(Allergeni 7)

23

FILETTO DI MANZO CON FUNGHI E FONTINA

FILLET WITH MUSHROOMS AND FONTINA CHEESE
(Allergeni 7)

27

FIorentina BAVARESE (8 hg)

ANGUS T-BONE STEAK (Priced 8 hg)

8hg

COSTATA DI CAVALLO (500gr)

CONTORNI : VERDURE GRIGLIATE - PATATE SALTATE - BROCCOLETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

28

COSTATA RAZZA PIEMONTESE (500gr)

CONTORNI : VERDURE GRIGLIATE - PATATE SALTATE - BROCCOLETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

30

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (250gr)

SCOTTONA RIBEYE

25

GRAN GRIGLIATA MISTA

COSTINE DI MAIALE AGLI AGRUMI,

*SALSICCIA ARTIGIANALE, SALAMELLA PICCANTE, SPIEDINO DI AGNELLO, TAGLIATA DI MANZO E
CONTORNO DI VERDURE ALLA GRIGLIA.*

*LARGE MIXED GRILL OF PORK RIBS WITH CITRUS, ARTISAN SAUSAGE, SPICY SALAMELLA, LAMB
SKEWER, SLICED BEEF AND GRILLED VEGETABLE SIDE.*

28



LE NOSTRE ORECCHIE DI ELEFANTE

OUR "ELEPHANT EARS"

CARNE DI MAIALE CARRE' DI PRIMISSIMA SCELTA SELEZIONATA CON CURA
DALLA NOSTRA MACELLERIA

CON PROSCIUTTO CRUDO OGGIONO E SCAGLIE DI GRANA

WITH OGGIONO RAW HAM AND GRANA CHEESE FLAKES

26

PAPRIKA BURRATA E SPECK

WITH PAPRIKA BURRATA CHEESE AND SPECK HAM
(Allergeni 7)

25

CON CHIPS, CIPOLLA CAMELLATA E SALSA BBQ

WITH CHIPS, CARAMELIZED ONION AND BBQ SAUCE

25

CON VERDURE ALLA GRIGLIA

WITH GRILLED VEGETABLES

23

CON UOVA AL TEGAMINO E GUANCIALE AL PEPE

WITH FRIED EGGS AND PEPPERED GUANCIALE
(Allergeni 3)

23

AI 3 FORMAGGI CON GRANELLA DI NOCCIOLE

WITH 3 CHEESES WITH CRUNCHEN HAZELNUTS
(Allergeni 7)

23

CON POMODORI SECCHI, STRACCIATELLA E PISTACCHIO

CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA AND PISTACHIOS
(Allergeni 7/8)

23

CON SCAMORZA AFFUMICATA E RADICCHIO

WITH SMOKED SCAMORZA AND RADICCHIO
(Allergeni 7)

22

CON TREVIGIANA

WITH TREVISO RADICCHIO

21

CON PATATINE FRITTE

WITH FRENCH FRIES

21

CON RUCOLA E POMODORINI

WITH ROCKET AND CHERRY TOMATOES

21

CON SPECK E PORCINI

WITH SPECK HAM AND PORCINI MUSHROOMS

26

CON FUNGHI PORCINI

WITH PORCINI MUSHROOMS

25

CON LARDO CELTICO, MIELE E MANDORLE TOSTATE

WITH CELTIC LARD, HONEY AND ROASTED ALMONDS
(Allergeni 8)

24

CON MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO

WITH MORTADELLA, STRACCIATELLA AND PISTACHIOS
(Allergeni 7/8)

24

CON PANCETTA E SCAGLIE DI GRANA

WITH SLICED STEAK AND GRANA CHEESE

23

CON FIORI DI ZUCCA RIPIENI ALLA PROVOLA

WITH ZUCCHINI FLOWERS FILLED WITH PROVOLA
(Allergeni 7)

23

CON MOZZARELLA, POMODORO E ORIGANO

WITH MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND ORIGANO
(Allergeni 7)

22

CON GORGONZOLA E NOCI

WITH GORGONZOLA CHEESE AND WALNUTS
(Allergeni 7/8)

22

CON CIPOLLE CAMELLATE

WITH CARAMELIZED ONIONS

21

CON PATATE SALTATE E ROSMARINO

WITH ROSEMARY POTATOES

21

LISCIA

WITHOUT TOPPING

20

NON È POSSIBILE CONDIVIDERE LE ORECCHIE DI ELEFANTE, LE MINI ORECCHIE HANNO UN PREZZO DI 15€ L'UNA.
IT IS NOT POSSIBLE TO SHARE THE "ELEPHANT EARS". THE MINI "EARS" ARE PRICED 15€ EACH.



MENÙ DEGUSTAZIONE ORECCHIE DI ELEFANTE *ELEPHANT EARS TASTING MENU*

**SCEGLIENDO IL "GIRO ORECCHIA" POTRETE ASSAPORARE TUTTE
LE VARIANTI DELLE NOSTRE FAMOSE "ORECCHIE DI ELEFANTE" IN
FORMATO DEGUSTAZIONE.**

*CHOOSING THE "GIRO ORECCHIA" YOU WILL BE ABLE TO TASTE
ALL THE VARIATIONS OF OUR FAMOUS "ELEPHANT EARS" IN
TASTING FORMAT.*

**PORTATA DOPO PORTATA POTRETE CONDIVIDERE TRA
AMICI E FAMILIARI UN'ESPERIENZA GUSTOSA PER I VERI
AMANTI DELLA CARNE.**

*COURSE AFTER COURSE YOU WILL BE ABLE TO SHARE
WITH FRIENDS AND FAMILY A TASTY EXPERIENCE FOR
TRUE MEAT LOVERS.*

**LE VARIANTI SERVITE CAMBIANO OGNI GIORNO, SCELTE DIRETTAMENTE
DALLA CUCINA SECONDO L'ISPIRAZIONE DELLO CHEF E LA
DISPONIBILITÀ DEL MOMENTO.**

*THE DISHES SERVED CHANGE EVERY DAY, CHOSEN DIRECTLY BY THE
KITCHEN ACCORDING TO THE CHEF'S INSPIRATION AND THE
AVAILABILITY OF THE MOMENT.*

PREZZO 30€ A PERSONA (QUANTITÀ A VOLONTÀ)
PRICE 30€ PER PERSON (ALL YOU CAN EAT FORMAT)

VALIDO PER TUTTO IL TAVOLO (NO SINGOLE PERSONE)
VALID FOR THE WHOLE TABLE (NOT INDIVIDUAL PEOPLE)

NON INCLUDE COPERTO E BEVANDE
DOES NOT INCLUDE COVER CHARGE AND DRINKS



CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE SALTATE AL ROSMARINO

ROSEMARY SAUTÉED POTATOES

5

PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

5

FRITTURA DELL'ORTOLANO: (SELEZIONE DI VERDURE FRESCHE)

THE GARDENER FRIED: (FRIED SEASONAL VEGETABLES)

7

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

5

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA

GRILLED MIXED VEGETABLES

6

BROCCOLETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

BROCCOLI WITH GARLIC, OLIVE OIL, AND CHILI PEPPER

5



DOLCI
DESSERTS

ASSORTIMENTO DI DESSERT ARTIGIANALI CON O SENZA GLUTINE

ASSORTMENT OF ARTISANAL DESSERT, WITH OR WITHOUT GLUTEN

7

SORBETTI IN FINGER SPOON CON O SENZA GLUTINE

FINGER SPOON SORBETS, WITH OR WITHOUT GLUTEN

7

AFFOGATO AL CAFFÈ

ESPRESSO WITH ICE CREAM

7

GELATO CON FRUTTA FRESCA

ICE CREAM WITH FRESH FRUIT

6.5



BEVANDE

DRINKS

ACQUA MINERALE 1 L

3

BIBITE IN LATTINA

3.5

BIRRE ARTIGIANALI

CHIARA 33CL - DOPPIO MALTO 33CL - SENZA GLUTINE

6

GRAPPA BARRICATA

6

LIQUORI E AMARI ARTIGIANALI

LIMONCINO - ALOYSA - AMARO DEL MARINAIO - FENNET

7

AMARO

AMARO MONTENEGRO - AMARO DEL CAPO - JEFFERSON

5

CAFFÈ - DECA

1.5 2

COPERTO

3



I VINI WINES

BOLLICINE

VALDOBBIADENE EXTRA DRY

25

PINOT NERO BRUT

24

RIBOLLA GIALLA BRUT

24

ROSÈ PERLE DI CERENTINO AGLIANICO

26

VINI ROSSI

CHIANTI CLASSICO GALLO NERO D.O.C.

25

CABERNET SAUVIGNON D.O.C.

24

SYRAH TERRE SICILIANE I.G.T.

24

PRIMITIVO RIVERA

23

ROSSO MONTALCINO D.O.C.

28

PINOT NERO D.O.C.

24

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.

24

ROSSO MONTEPULCIANO D.O.C.

23

FRAPPATO TERRE SICILIANE I.G.T.

24

NEGROAMARO RIVERA SALENTO

23

LAVICO DUCA DI SALAPARUTA

28

NEBBIOLO D'ALBA RÈNOVO

26

AGLIANICO D.O.C.

24

VINO DELLA CASA

ROSSO - BIANCO

AL CALICE

10 ½ - 20 1L

5

VINI ROSATI

ROSATO COLLI CERENTINO

25

VINI BIANCHI

PINOT GRIGIO D.O.C.

22

VERMENTINO

24

GRECO DI TUFO D.O.C.

24

FALANGHINA D.O.C.

24

VINI DA MEDITAZIONE

TAURASI ALTA VALLE

38

BAROLO D'ALBA

50

BRUNELLO DI MONTALCINO

60

CHIANTI CLASSICO RISERVA

40

VINO NOBILE MONTEPULCIANO RISERVA

45

VALPOLICELLA RIPASSO

40

BARBARESCO BASARIN

45

TAURASINI EREMO SAN QUIRICO

35

ALICANTE QUERCIOLOIA

35

CABERNET MERLOT

30

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

60