

Gentile Ospite,

Nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. La invitiamo, pertanto, a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest,

We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are therefore kindly invited to ask to our serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

- 1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived*
- 2. crustacean and products based on crustaceans*
- 3. eggs and products based on eggs*
- 4. fish and products based on fish*
- 5. peanuts and nuts products*
- 6. soy and soy products*
- 7. milk and dairy produce, including lactose*
- 8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof*
- 9. celery and products based on celery*
- 10. mustard and products based on mustard*
- 11. sesame seeds and products based on sesame seeds*
- 12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l*
- 13. lupins beans and products based on them*
- 14. shellfish and products based on shellfish*



m e n ù

MENU A LA CARTE

È SOLO L'INIZIO / JUST THE BEGINNING

Crostone di pane, maionese al pomodoro bruciato con tartare di manzo**, stracciatella di bufala e gel di acciuga ^(1,4,7) <i>Bread crust, burnt tomato mayonnaise with beef tartare**, buffalo stracciatella cheese and anchovy gel</i>	€ 20
Flan di zucca**, crema di parmigiano e polvere di amaretto. ^(3,7)  <i>Pumpkin flan**, Parmesan cream and amaretto powder</i>	€ 16
Mondeghili** della tradizione con salsa verde (Specialità regionale) ^(1,3,7,9)  <i>Traditional meatballs with green sauce (Local dish)</i>	€ 18
Insalatina di polpo** e patate con sedano croccante e pomodorini ^(4,9) <i>Octopus** and potato salad with crispy celery and cherry tomatoes</i>	€ 18
Pan brioche con pate di fegato e cipolla rossa sott'aceto ^(1,3,7) <i>Brioche bread with liver pâté and pickled red onion</i>	€ 15

DA NON PERDERE / YOU MUST HAVE IT

Pasta e fagioli. ^(1,9)   <i>Pasta and beans</i>	€ 16
Risotto alla milanese con fondo bruno e gremolada essiccata (Specialità regionale) ^(7,9,12)  <i>Milanese risotto with demi-glace sauce and dried gremolada (Local dish)</i>	€ 18
Risotto alla zucca con mousse di robiola e nocciole tostate ^(7,8,,9)  <i>Pumpkin risotto with robiola mousse and toasted hazelnuts</i>	€ 16
Plin alle erbe, fonduta di parmigiano e zafferano e chips di cavolo nero ^(1,3,7,8,,9)  <i>Plin with herbs, Parmesan and saffron fondue, and black cabbage chips</i>	€ 18
Carbonara di mare alla nostra maniera ^(1,3,4,7,9) <i>Seafood carbonara our way</i>	€ 20
Tagliolini al nero di seppia su crema di zucchine e menta con tartare di gambero rosso ^(1,2,3,4,7,9) <i>Tagliolini with squid ink on a cream of courgette and mint with red prawn tartare</i>	€ 23

CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure grigliate o Patate arrosto  <i>Grilled vegetables or roasted potatoes</i>	€ 6
---	-----

MENU BIMBI / KIDS MENU

Pasta al pomodoro con Cotoletta di pollo e patatine fritte ^(1,9) <i>Pasta with tomato sauce, chicken cutlet and chips</i>	€ 15
---	------

INSALATE / SALADS

La nostra Ceasar: Petto di pollo, lattughino, crostini di pane, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e salsa ceasar ^(1,3,7,9) <i>Our Ceasar: Chicken breast, lettuce, bread croutons, crispy bacon shavings of 24-month Parmesan cheese PDO and ceasar sauce</i>	€ 18
Insalata di tre pomodori, scaglie di mandorle tostate e burratina di bufala ^(7,9) <i>Salad of three tomatoes, toasted almond flakes and buffalo burratina cheese</i>	€ 16
Insalata con filetto di tonno, iceberg, uova sode, pomodorino confit, olive taggiasche, chips di patata, sedano croccante e vinaigrette ^(3,4,9,12) <i>Salad with tuna fillet, iceberg lettuce, hard-boiled eggs, confit cherry tomatoes, Taggiasca olives, potato chips, crispy celery and vinaigrette</i>	€ 16

LE NOSTRE SPECIALITÀ / LE TERRAZZE SPECIALTIES

Filetto di branzino** in guazzetto alla mediterranea e bietole ^(2,4,9,12,14) <i>Mediterranean-style fillet of sea bass** and Swiss chard</i>	€ 28
Medaglioni di rana pescatrice** bardati con prosciutto crudo, crema di porri e chips di patate. ^(1,4,7,9) <i>Monkfish medallions wrapped in prosciutto, creamed leeks and potato chips</i>	€ 28
Rib Eye alla griglia con verdure al forno e la nostra salsa BBQ ^(3,5,6,9) <i>Grilled rib eye steak with roasted vegetables and our BBQ sauce</i>	€ 32
La nostra Cotoletta di vitello alla Milanese con insalata di pomodorini e rucola ^(1,7)  <i>(Specialità regionale)</i> <i>Our veal cutlet Milanese style with cherry tomato and rocket salad (Local dish)</i>	€ 30
Stinco di agnello** laccato con il miele e purè di patate ⁽⁷⁾ <i>Lamb shank glazed with honey and mashed potatoes</i>	€ 26

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù ^(1,3,7) <i>Tiramisu</i>	€ 8
Mousse di cioccolato con frutti di bosco e nocciole tostate ^(3,7) <i>Chocolate mousse with wild berries and toasted hazelnuts</i>	€ 8
Tortino di castagne con salsa di cachi ^(1,3,5,7) <i>Chestnut tart with persimmon sauce</i>	€ 9
Brownies con mandorle e noci tostate, gelato al fiordilatte ^(1,3,7,8) <i>Brownies with toasted almonds and walnuts, fiordilatte ice cream</i>	€ 10
Tagliata di frutta  <i>Slides fruit</i>	€ 9

Coperto per persona €2

Cover charge per person €2

★ Prodotto Surgelato / Frozen Product
★★ Prodotto fatto in casa e successivamente congelato artigianalmente per migliorarne la conservazione / Homemade product and then hand-frozen to improve preservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details

 Piatto Vegano / Vegan Dish  Piatto Vegetariano / Vegetarian Dish  Piatto della tradizione / Traditional cuisine