

MENU LUNCH

ANTIPASTI / STARTERS

Prosciutto San Daniele con burrata e crostone di pane ^(1,7) San Daniele ham with burrata and toasted bread	€ 16
Insalata di polpo e patate con olive, finocchi crudi e pomodorini confit ^(14) Octopus and potato salad with olives, raw fennel, and confit cherry tomatoes	€ 16
Mondeghili della tradizione accompagnati da salsaverde e salsa allo zafferano ^(1,3,7) Traditional Milanese Mondeghili with green sauce and saffron sauce	€ 16
Verdure grigliate con tomino morbido ⁽⁷⁾ Grilled vegetables with soft tomino cheese	€ 15

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Gnocchi fatti in casa con ragù di manzo e olio tartufato ^(1,9) Homemade gnocchi with beef ragù and truffle oil	€ 18
Risotto tradizionale alla milanese con ossobuco ^(7,9) Traditional Milanese risotto with ossobuco	€ 26
Vellutata di cavolfiore con carote croccanti, barbabietola e patate ^(1,3,7) Creamy cauliflower soup with crunchy carrots, beetroot and potatoes	€ 18
Spaghetti ai tre pomodori e stracciatella ⁽¹⁾ Spaghetti with three tomatoes and stracciatella	€ 18

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Petto di pollo cbt con crema di carote, zenzero e pak- choi alla griglia Grilled chicken breast with creamy carrot, ginger and pak choi	€ 26
Controfiletto alla griglia con salsa BBQ e verdure al forno Sirloin steak with rosemary and baked potatoes	€ 28
Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini ^(1,3) Milanese-style veal cutlet with arugula and cherry tomatoes	€ 28
Salmone alla griglia con riso Venere, verdure e salsa olandese ^(4,7) Grilled salmon with Venere rice, vegetables and hollandaise sauce	€ 25

INSALATE / SALADS

Caesar Salad ^(1,7) Insalata, bacon, formaggio, pollo alla grill Caesar Salad (Salad, Baecon, Cheese, Grilled Chicken)	€ 16
Insalata bistro ^(3,7) Insalata misticanza, tonno, uova sode, patate novelle, fagiolini, pomodori e olive Caesar Salad (Salad, Baecon, Cheese, Grilled Chicken)	€ 18
Nizzarda ^(3,4,7) Insalata misticanza, tonno, uova sode, fagiolini, pomodori, olive, acciughe. Caesar Salad (Salad, Baecon, Cheese, Grilled Chicken)	€ 15

DOLCI / DESSERT

Tiramisù con crema di pistacchio ^(1, ,3,7) Coconut and Nutella Tiramisu with Dark Chocolate	€ 8
Mousse di cioccolato con coulis di fragole resche ^(3,7) Chocolate mousse with fresh strawberry coulis	€ 8
Tagliata di ananas con frutti di bosco Sliced pineapple with berries	€ 8
Gelato (mango. fragole. limone. Mela verde, cioccolato) ^(7) Ice cream (mango, strawberries, lemon, green apple, chocolate)	€ 8
Pere caramellate con crema pasticcera e granella di mandorle ^(1,3,7) Caramelized pears with custard and chopped almonds	€ 8

THE HALL MENU DINNER

ANTIPASTI GUSTOSI / TASTY APPETIZERS

ANTIPASTI / STARTERS

Mondeghili della tradizione milanese accompagnati da salsa verde e salsa allo zafferano ^(1,3,7) 🍴	€ 16
Traditional Milanese Mondeghili with tgreen sauce and saffron sauce	
Salmone marinato alla barbabietola su riso Venere, verdure croccanti e crema di avocado al limone ^(4)	€ 18
Beetroot-marinated salmon on Venere rice, crunchy vegetables and lemon avocado cream	
Tartare di manzo su salsa di rucola, crema di senape e acciughe ^(4)	€ 18
Beef tartare, arugula sauce and mustard mayonnaise with anchovies	
Burrata pugliese su crema di cime di rapa e pane aromatizzato ^(1,7) 🌱	€ 16
Apulian burrata on turnip top cream and flavored bread	

I PRIMI PROFUMATI / THE FIRST SCENTED ONES

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Riso Carnaroli I.G.P alla crema di scampi, profumo di lime e olio al tartufo ^(4,7,2)	€ 23
Carnaroli PGI rice with scampi cream, lime flavoring, and truffle oil	
Tagliolini al nero di seppia con gamberi, pomodorini gialli e crema di topinambur ^(1,2,7)	€ 23
Tagliolini with squid ink, prawns, yellow cherry tomatoes and Jerusalem artichoke cream	
Linguine alla salsa di zafferano, profumo di limone e funghi cardoncelli scottati ^(1,2,4,7) 🌱	€ 20
Linguini with saffron sauce, lemon scent and seared cardoncelli mushrooms	
Paccheri al ragù di calamaro e alici con olive, scorza di limone, pane aromatico e finocchietto ^(1,7)	€ 20
Paccheri with squid and anchovy ragù, olives, lemon zest,aromatic bread, and fennel	

PORTATE PROTEICHE / PROTEIN COURSES

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Rana pescatrice avvolta in prosciutto crudo, con crema di piselli e chips di patate croccanti ^(1,3)	€ 28
Monkfish wrapped in prosciutto, with pea creamand crispy potato chips	
Cotoletta di vitello alla milanese, rucola fresca e pomodorini confit 🍴	€ 30
Milanese veal cutlet, fresh arugula and confit cherry tomatoes	
Costata di manzo irlandese (500 g) alla griglia, con patate novelle e carciofi ^(1,4)	€ 34
Grilled Irish beef rib eye (500g), with new potatoes and artichokes	
Petto di pollo CBT con crema di carote, zenzero e pak-choi alla griglia	€ 25
Grilled CBT chicken breast with carrot cream, ginger and pak choi	
Trancio di merluzzo al vapore con scarola stufata, pinoli, olive e uvette in salsa peperoni ^(14)	€ 26
Steamed cod fillet with stewed escarole, pine nuts, olives and raisins in pepper sauce	

DALLA TERRA AL PIATTO / FROM THE EARTH TO THE PLATE

CONTORNI / EXTRA SIDES

Insalata verde. ① 🌱	€ 8
Green salad.	
Insalata Mista. ① 🌱	€ 8
Insalata misticanza, carote, pomodoro, cetriolo.	
Mixed salad.(Mixed salad, carrots, tomatoes, cucumber)	
Verdure al vapore. ① 🌱	€ 8
Cavolfiore, broccoli, zucchine, carote, pak-choi , finocchi.	
Steamed vegetables (Cauliflower, broccoli, courgettes, carrots, pak-choi , fennel)	
Verdure saltate. ① 🌱	€ 8
Cavolfiore, broccoli, zucchine, carote, pak-choi, finocchi.	
Sautéed vegetables (Cauliflower, broccoli, courgettes, carrots, pak-choi, fennel)	
Verdure alla griglia.① 🌱	€ 8
Melanzana, mais, zucchine, pomodoro, indivia Belga.	
Grilled vegetables (Eggplant, corn cobs, courgettes, tomato, Belgian endive)	
Patate al forno.① 🌱	€ 8
Baked potatoes.	
Patatine fritte.① 🌱	€ 8
French fries.	

① Piatto Vegano / Vegan dish
🌱 Piatto vegetariano / Vegetarian dish
🍴 Piatto della tradizione / Traditional cuisine
* Prodotto surgelato / Frozen Good
** Prodotto fatto in casa e successivamente congelato per migliorarne la conservazione /
Trash product subsequently tozen to improve conservation
Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente, Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the olate refers to the present allerger. Please check the last page for more details.

ULTIMA TENTAZIONE / LAST TEMPTATION
DOLCI / DESSERT

Tiramisù con crema di pistacchio ^(1,3,7) € 8
Tiramisu with pistachio cream

Mousse di cioccolato con coulis di fragole fresche ^(3) € 8
Chocolate mousse with fresh strawberry coulis

Tagliata di frutta fresca. € 10
Fresh fruit platter

Gelato (mango, fragola, limone, mela verde, cioccolato) ^(7) € 8
Ice cream (mango, strawberries, lemon, green apple, chocolate)

Pere caramellate con crema pasticcera e granella di mandorle ^(3,7,8) € 8
Caramelized pears with custard and chopped almonds

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 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