




ANTIPASTI - Starters

	Euro
<i>Insalata di carciofi con gamberoni al vapore e crispy di guanciale *</i> Artichoke salad with steamed prawns and crispy bacon *(1-2)	18.00
<i>Tartare di filetto servito con puntarelle in crudité e maionese di acciughe</i> Beef raw fillet tartare served with chicory and anchovy mayonnaise (4)	20.00
<i>Sformato di patate al rosmarino guarnito con verza stufata e gocce d'aglio nero</i> 	15.00
<i>Terrina di quinoa con spinacino novello, feta e chips di zucca</i> 	16.00
<i>Quinoa terrine with baby spinach, feta and pumpkin chips (1-7)</i>	

PRIMI PIATTI - First Courses

<i>Spaghetti di semola in doppia consistenza di pomodoro al profumo di basilico</i> Spaghetti with fresh and tomato sauce and fragrance of basil (1)	15.00
<i>“Bottoni” di zucca caserecci in salsa di taleggio con trito di noci</i> Homemade pumpkin dumpling with taleggio cheese sauce with chopped walnuts (1-7-8)	18.00
<i>Risotto ai carciofi scottati con battuto crudo di scampi al lime e timo *</i> Risotto with stewed artichokes and raw chopped scampi with lime and thyme * (2-7-9-12)	22.00
<i>Fettuccine all'uovo con cavolfiore viola, guancia arrostita e cialda di ricotta agli agrumi</i> Egg fettuccine noodles with purple cauliflower, roasted cheek bacon and citrus ricotta wafer (1-3-7)	16.00
 <i>Zuppa di ceci con cavolo nero, olio EVO e crostini di pane dorato</i> Chickpeas and black cabbage soup with aromatic extra virgin olive oil accompanied by croutons (1-9)	14.00

INSALATE e ALTERNATIVE - Salads and more...

<i>Insalata di foglie miste con semi di quinoa, bastoncini di zucca, carciofi e scampi al vapore *</i> (1-2) Mixed leaves salad with quinoa seeds, pumpkin sticks, artichokes and steamed scampi *	18.00
<i>Giardino di verdure alla griglia con scamorza affumicata</i> Mixed grilled vegetables with melted smoked cheese (7)	14.00
<i>Caesar salad (1-3-7-12)</i> Caesar salad with green leaves, chicken, Parmesan cheese, croutons, Worchester sauce, mayonnaise and vinegar dressing	14.00

Gradito ospite,
 La invitiamo ad informare il nostro personale prima di effettuare l'ordinazione,
 circa eventuali ingredienti che possono causarLe allergie od intolleranze di qualsiasi origine.
 Grazie.

Dear Guest, we invite you before making your order to inform our staff if any food may cause you possible intolerances or allergic reaction. Thank you.

Legenda allergeni e prodotti derivati : 1= GLUTINE, 2 = CROSTACEI, 3= UOVA, 4= PESCE, 5= ARACHIDI, 6= SOIA; 7= LATTE, 8= FRUTTA A GUSCIO, 9= SEDANO, 10= SENAPE, 11= SEMI DI SESAMO, 12= ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13= LUPINO, 14= MOLLUSCHI

Allergens and derivatives symbols:1=GLUTEN, 2= SHELLFISH, 3= EGGS, 4= FISH, 5= GROUNDNUTS, 6= SOY, 7= MILK, 8= FRUIT IN SHELL, 9= CELERY, 10= MUSTARD, 11= SEEDS SESAME, 12= SULPHURE DIOXIDE & SULPHITE, 13= LUPINI, 14= CLAMS

PIATTI DELLA TRADIZIONE - Milanese Tradition

Euro

Risotto classico alla Milanese con pistilli di zafferano e ossobuco di vitello in gremolada **34.00**
 Typical risotto "Milanese" style with saffron pistils and braised marrowbone veal (1-7-9-12)

Costoletta di vitello con rucola e pomodorini **28.00**
 Pan fried veal chops served with rucola salad and cherry tomato (1-3)

Scaloppina al vino bianco con pommes sauté **26.00**
 Veal escalope cooked in dry white wine and pommes sauté garnishment (1-7-12)

PIATTI DI PESCE - Fish Courses

Filetti di orata scottati su letto di cavolo nero e crema delicata di aglio scuro * **26.00**
 Pan-fried sea bream fillets on a bed of black cabbage and delicate dark garlic cream * (4-7)

Tentacolo di polpo in guazzetto di pomodoro e olive taggiasche servito con crostone di polenta * **28.00**
 Stew octopus with tomato sauce and black olives served with polenta corn crouton * (14)

PIATTI DI CARNE - Meat Courses

Filetto di manzo alla griglia con medaglioni di patate dolci e vellutata al formaggio morbido **30.00**
 Grilled beef fillet with sweet sliced potato and soft cheese cream (1-7)

Suprema di anatra al giusto rosa con cavolo viola in insalata, aceto di mele e ribes rosso **28.00**
 Duck breast with purple cabbage salad, apple cider vinegar and red currants

DESSERT- Dessert

Strudel caldo di grano saraceno alle mele accompagnato con gelato alla vaniglia  **10.00**
 (Even without ice cream)

Warm buckwheat traditional apple strudel accompanied with vanilla ice cream (also wihot(7-8)) **9.00**

Tortino soffice al cioccolato bianco con coulis di passion fruit **9.00**
 Soft white chocolate cake with passion fruit flavor (1-3-7)

Fagottino di pasta sfoglia caramellata con crema e frutti di bosco **8.00**
 Caramelized puff pastry with cream and wild-berries (1-3-7-)

Selezione di gelati alle creme e/o sorbetti alla frutta **10.00**
 Selection of ice-cream and/or mixed fruit sorbet (3-7)

Eden... di frutta fresca tagliata
 Fresh mixed fruit salad

L'asterisco contrassegna piatti preparati parzialmente o interamente con prodotti congelati

** Dishes marked with * may be partially or entirely made with frozen food*

COPERTO / COVER CHARGE € 4.00

Legenda allergeni e prodotti derivati : 1= GLUTINE, 2= CROSTACEI, 3= UOVA, 4= PESCE, 5= ARACHIDI, 6= SOIA, 7= LATTE, 8= FRUTTA A GUSCIO, 9= SEDANO, 10= SENAPE, 11= SEMI DI SESAMO, 12= ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13= LUPINO, 14= MOLLUSCHI

Allergens and derivatives symbols:1=GLUTEN, 2= SHELLFISH, 3= EGGS, 4= FISH, 5= GROUNDNUTS, 6= SOY, 7= MILK, 8= FRUIT IN SHELL, 9= CELERY, 10= MUSTARD, 11= SEEDS SESAME, 12= SULPHURE DIOXIDE & SULPHITE, 13= LUPINI, 14= CLAMS

 **Piatto vegano/vegan dish**