PER COMINCIARE
TO START

BACCALÀ MANTECATO 9
CREAMED COD

SANDWICH DI LINGUA 14
VEAL TONGUE SANDWICH

TARTARE DI MANZO 12
BEEF TARTARE

INSALATA DI NERVETTI 12
NERVIT SALAD

MIDOLLO DI BUE E PAN BRIOCHE (20 MIN CIRCA) 15
BEEF MARROW AND BRIOCHE BREAD

FRITTO DELLA CASA 12
MIXED FRIED MILANESE STYLE

PATÈ DI FEGATINI 8
LIVERS PATÈ

VITELLO TONNATO 12
TUNA VEAL

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
CON GIARDINIERA E FOCACCIA FATTE IN CASA 20
FRESH CUT AND CHEESE WIHT HOMEMADE FOCACCIA AND PICKLED VEGETABLES

UOVO CBT, FUNGHI, CROSTINI ALLE ERBE E
SALSA OLANDESE 12
LTC EGG WITH HERBS CROUTONS AND HOLLANDAISE SAUCE

ALICI MARINATE CON BURRO E PAN BRIOCHE 10
MARINATED ANCHOVIES WITH BUTTER AND BRIOCHE BREAD

BRUSCHETTA CON CICORIA RIPASSATA 8
BRUSCHETTA WITH SAUTÉED CHICORY

PANE ALLA SALVIA CON ZOLA E ZUCCA 8
SAGE BREAD WITH BLU CHEESE AND PUMPKIN

A SEGUIRE
TO FOLLOW

RISOTTO ALLA MILANESE (20 MIN CIRCA) 20
MILANESE STYLE RISOTTO

GNOCCHI DI PANE CON RAGÙ DI POLPO 20
BREAD GNOCCHI WITH OCTOPUS RAGÙ

ZUPPA DI CIPOLLE CON MANDORLE 14
ONION SOUP WITH ALMONDS

FREGOLA SARDA CON RAGÙ DI VERDURE DI STAGIONE 16
FREGOLA WITH SEASONAL VEGETABLES RAGÙ

TRIPPA DI VITELLO ALLA ROMANA 16
VEAL TRIPE "ALLA ROMANA"

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO (20 MIN CIRCA) 36
OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO

OSSOBUCO CON PURÈ DI PATATE 31
OSSOBUCO WITH MASHED POTATOES

SPALLA DI AGNELLO CON CREMA DI TOPINAMBUR E CAVOLETTI DI BRUXELLES 24
LAMB SHOULDER WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREAM AND BRUSSELS SPROUTS

COTOLETTA ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI
(DISPONIBILITÀ LIMITATA) 34
MILANESE VEAL CUTTLET WITH ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATOES
(LIMITED AVAILABILITY)

IN CASO DI ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE CHE VI FORNIRÀ LE INFORMAZIONI NECESSARIE.

AL FINE DI GARANTIRE LA FRESCHEZZA DEI NOSTRI PIATTI, ALCUNI ALIMENTI SONO ABBATTUTI ALL'ORIGINE.

IN CASE OF ALLERGIES AND INTOLERANCES, CONTACT THE STAFF WHO WILL PROVIDE YOU WITH THE NECESSARY INFORMATION.
IN ORDER TO GUARANTEE THE FRESHNESS OF OUR DISHES, SOME FOODS ARE FROZEN AT THE SOURCE.

CONTORNI
SIDES

PATATE SAUTEE 8
SAUTED POTATOES

PURÈ DI PATATE 8
MASHED POTATOES

VERDURE DI STAGIONE 12
SEASONAL VEGETABLES

SPINACI AOP 8
SAUTED SPINACH

DOLCI
DESSERT

TIRAMISÙ 8
TIRAMISÙ

SBRISOLONA MANTOVANA 8
MANTUAN SBRISOLONA

PANNA COTTA 8
PANNA COTTA

PANE BURRO E MARMELLATA 8
BREAD, JAM AND BUTTER

FRUTTA FRESCA 8
FRESH FRUIT

SORBETTO AL MANDARINO 6
TANGERIN SORBET

BEVANDE
DRINKS

ACQUA WATER	4
BIBITE SOFT DRINKS	6
BIRRA (BIRRIFICIO ARTIGIANALE VETRA) BEER	8
CAFFÈ COFFEE	3
COPERTO COVER	4