

Le proposte dello Chef

Antipasti Starters

Asparagina, uovo** di montagna croccante e salsa Cavour € 15,00

(allergeni: latticini, uova, pesce, glutine, arachidi)

*Asparagus with crispy egg** and Cavour Sauce (allergens: milk, egg, fish, gluten, peanut)*

Tartare di manzo, crema di formaggio e nocciole tostate € 16,00

(allergeni: latticini, uova, frutta a guscio, senape, soia)

Beef tartare with cheese cream and roasted hazelnuts (allergens: milk, eggs, nuts, mustard, soy)

Polpetta project: mondeghili alla milanese con composizione di taccole baby e € 15,00

pomodoro Raf (allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio)

Meatball project: 'mondeghili' Milanese style with baby snow peas and tomatoes (allergens: gluten, milk, egg, nuts)

Ciuffetti* di calamaro fritto alla paprika dolce affumicata e orzotto € 16,00

(allergeni: glutine, arachidi, molluschi, soia)

Fried tufts of squid with smoked sweet paprika and barley (allergens: gluten, peanuts, molluscs, soy)*

Insalata di spinacino con noci e scaglie di parmigiano € 14,00

(allergeni: frutta guscio, latticini)

Fresh spinach salad with walnuts and parmesan cheese flakes (allergens: nuts, milk)

Primi piatti First Courses

Spaghettoni alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) € 15,00

Spaghettoni carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)

L' oro di Milano: riso varietà carnaroli con pistilli di zafferano e midollo** di bue € 15,00

(allergeni: latticini, sedano)

*The Gold of Milan: carnaroli rice with saffron and beef marrow** (allergens: milk, celery)*

Spaghetti di Gragnano con pomodorini Pachino, olive taggiasche e basilico € 15,00

(allergeni: glutine)

Spaghetti Gragnano with Pachino tomatoes and taggiasca olives (allergens: gluten)

Tagliatelle** di grano Khorasan alle alghe con vongole veraci, € 16,00

aglio da taglio e code di scampi* (allergeni: glutine, molluschi, crostacei)

*Seaweed Khorasan tagliatelle** with clams, garlic and scampi* tails (allergens: gluten, molluscs, crustaceans)*

Zuppa di verdure primaverili in due consistenze con pane bruschettato € 12,00

(allergeni: glutine sedano, soia)

Spring vegetable soup in two consistencies with toasted bread (allergens: gluten, celery, soy)

Secondi piatti

Main courses

Rack di manzo laccato 'cbr' con pearà e patate schiacciate (allergeni: glutine) <i>Beef rack 'cbr' with pearà sauce and mashed potatoes (allergens: gluten)</i>	€ 18,00
Costoletta di vitello alla milanese ricetta De. Co. con patate saltate (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Veal cutlet milanese style with sauteed potatoes (allergens: gluten, eggs, milk)</i>	€ 26,00
Filetto di manzo al pepe verde (allergeni: latticini, senape, solfiti) <i>Beef filet with green pepper sauce (allergens: milk, mustard, sulphites)</i>	€ 26,00
Filetto di sgombro in escabeche con agretti (allergeni: pesce, latticini, sedano, soia) <i>Mackerel filet in escabeche with agretti (allergens: fish, milk, celery, soy)</i>	€ 24,00
Filetto di rombo alla plancha con cornetti, pomodori secchi e mandorle (allergeni: pesce, frutta a guscio) <i>Turbot fillet with green beans, dried tomatoes and almonds (allergens: fish, nuts)</i>	€ 24,00
Contorno a scelta <i>One side dish</i>	€ 7,00

Dessert

Tiramisù come si deve senza togliere e aggiungere nulla (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Authentic Italian Tiramisù (allergens: gluten, eggs, milk)</i>	€ 7,00
Barbajada High Tech**: dolce classico milanese al cioccolato e caffè con spuma di latte (allergeni: glutine, latticini, uova) <i>High Tech Barbajada**: typical milanese dessert with chocolate and coffee topped with cream (allergens: gluten, milk, egg)</i>	€ 7,00
Yogurt semiduro con sciroppo d'amarena e gelato variegato (allergeni: glutine, latticini) <i>Semi-hard yogurt with sour cherry syrup and variegated ice cream (allergens: gluten, milk)</i>	€ 7,00
Verticale di mandorle**: bianco mangiare, mottarello** e crema (allergeni: glutine, latticini, uova, frutta a guscio) <i>Almonds vertical**: bianco mangiare, mottarello** and cream (allergens: gluten, milk, egg and nuts)</i>	€ 7,00

*Prodotti congelati
Frozen products

** Prodotti realizzati dallo chef, congelati per una migliore conservazione delle caratteristiche organolettiche.
Products, made by the Chef, frozen for better preservation of the organoleptic characteristics.

Per qualunque informazione il personale è a Vostra completa disposizione
For any information the staff is at your complete disposal

I nostri piatti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, vi preghiamo di comunicarlo al nostro staff.
We kindly inform you that our dishes could contain substances or products causing allergies or intolerances. If you suffer from allergies or intolerances please inform our staff