

Le proposte dello Chef

Antipasti Starters

- Culatello di Zibello e burrata (allergeni: latticini) € 16,00
Culatello di Zibello with burrata cheese (allergens: milk)
- Polpo grigliato su crema di patate, olive taggiasche e pomodorini confit € 16,00
(allergeni: latticini, molluschi, solfiti, soia)
Grilled octopus with potatoes cream, taggiasca olives and confit tomatoes (allergens: milk, molluscs, sulphites, soy)
- Mondeghili**alla milanese con insalata di pesche, cetrioli e maionese allo zenzero€ 15,00
(allergeni: glutine, uova, latticini, soia)
*'Mondeghili** Milanese style with peach, cucumber and ginger mayonnaise(allergens: gluten, milk, egg, soy)*
- Uovo pochè, tagliatelle di verdura e tartufo nero estivo (allergeni: uova) € 15,00
Poached egg, vegetable strips and summer black truffle (allergens: egg)
- Misticanza, mela verde, scaglie di parmigiano e noci (allergeni: frutta a guscio) € 12,00
Mixed salad, green apple, parmesan flakes and walnuts (allergens:nuts)

Primi piatti First Courses

- Spaghettoni alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) € 15,00
Spaghettoni carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)
- Riso varietà carnaroli allo zafferano € 15,00
(allergeni: latticini, sedano)
Carnaroli rice with saffron (allergens: milk, celery)
- Spaghettoni al pomodoro, burrata e basilico (allergeni: glutine, latticini) € 15,00
Spaghetti with tomatoes, burrata cheese and basil (allergens: gluten, milk)
- Trofie al pesto di basilico con gamberi*, pomodori secchi e mandorle tostate € 16,00
(allergeni: Uova, glutine, crostacei, frutta a guscio)
Trofie with basil pesto, prawns, dried tomatoes and toasted almonds (allergens: gluten, egg, crustaceans, nuts)*
- Vellutata di zucchine e menta con sfere** di pecorino romano € 12,00
(allergeni: uova, latticini, arachidi)
*Mint and zucchini velvet soup with pecorino cheese balls** (allergens: egg, milk, peanuts)*

Secondi piatti

Main courses

Costoletta di vitello alla milanese ricetta De. Co. con pomodorini e basilico (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Veal cutlet milanese style with cherry tomatoes and basil (allergens: gluten, eggs, milk)</i>	€ 26,00
Tagliata di filetto con scaglie di parmigiano, tartufo nero estivo e riduzione al vino rosso (allergeni: solfiti) <i>Beef filet tagliata with parmesan cheese flakes, black summer truffle and red wine reduction sauce (allergens: sulphites)</i>	€ 26,00
Filetto d'orata, crema al basilico e insalata di taccole e patate (allergeni: pesce, frutta a guscio) <i>Seabream filet, basil sauce and snap pea and potatoes salad (allergens: fish, nuts)</i>	€ 22,00
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi con catalana di pomodorini e asparagi di mare (allergeni: pesce, frutta a guscio) <i>Tuna slice in pistachios crust with cherry tomatoes and sea asparagus (allergens: fish, nuts)</i>	€ 25,00
Contorno a scelta <i>One side dish</i>	€ 7,00

Dessert

Tiramisù alle nocciole (allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio) <i>Hazelnuts tiramisù (allergens: gluten, eggs, milk, nuts)</i>	€ 7,00
Barbajada: bavarese** al cioccolato fondente, con crumble al caffè e spuma di latte (allergeni: glutine, latticini, uova) <i>Barbajada: dark chocolate Bavarian** with coffee crumble topped with cream (allergens: gluten, milk, egg)</i>	€ 7,00
Sorbetto al limoncello e basilico (allergeni: solfiti) Limoncello and basil sorbet (allergeni: <i>sulphites</i>)	€ 7,00
Semisfera** al latte di cocco con cuore di ananas e base di cereali croccanti (allergeni: latticini, uova, frutta a guscio) <i>Coconut half-sphere** with pineapple heart and crunchy cereal (allergens: 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*