

# 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 pomodoro Raf € 15,00  
(allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio)  
*Meatball project: 'mondeghili' Milanese style with baby snow peas and tomatoes (allergens: gluten, milk, egg, nuts)*
- Polpo con paprika dolce affumicata e patate € 16,00  
(allergeni: solfiti, molluschi,)  
*Octopus with smoked sweet paprika and potatoes (allergens: sulphites, molluscs)*
- 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 con vongole veraci e bottarga di muggine € 16,00  
(allergeni: glutine, uova, pesce, molluschi)  
*Khorasan tagliatelle\*\* with clams and mullet bottarga (allergens: gluten, egg, fish, molluscs)*
- 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 'cbt' con pearà e patate schiacciate (allergeni: glutine) <i>Beef rack 'cbt' with pearà sauce and mashed potatoes (allergens: gluten)</i>	€ 18,00
Costoletta di vitello alla milanese ricetta De. Co. con patate saltate, pomodorini e basilico (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Veal cutlet milanese style with sauteed potatoes, cherry tomatoes and basil (allergens: gluten, eggs, milk)</i>	€ 26,00
Filetto di manzo al pepe verde con patate saltate (allergeni: latticini, senape, solfiti) <i>Beef filet with green pepper sauce and sauteed potatoes (allergens: milk, mustard, sulphites)</i>	€ 26,00
Filetto di branzino con barba dei frati e crema di ceci (allergeni: pesce, soia) <i>Seabass filet with agretti and chick peas cream (allergens: fish, soy)</i>	€ 24,00
Filetto di rombo alla Mediterranea con pomodorini, olive e capperi (allergeni: pesce, solfiti) <i>Mediterranean-style turbot fillet with cherry tomatoes, olives and capers (allergens: fish, sulphites)</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*