

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) Semi-hard yogurt with sour cherry syrup and variegated ice cream (allergens: gluten, milk)	€ 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*

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*