

INIZIAMO COSÌ - TO START

CONDIVISIONE - TO SHARE

MONDEGHILI DELLA TRADIZIONE MILANESE, MAIONESE AL PREZZEMOLO <i>Traditional milanese mondeghili, parsley mayonnaise</i>	16
PROSCIUTTO CRUDO SICILIANO DEI NEBRODI, PAN DOLCE CALDO <i>Nebrodi sicilian cured ham, hot pan brioche</i>	24
ACCIUGHE DELLA CANTABRIA, FOCACCIA CRUNCH, BURRO SALATO AL LIME <i>Anchovies from Cantabria, focaccia crunch, salted lime butter</i>	24

ANTIPASTI - STARTERS

VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSINA TONNATA, VERDURE IN AGRO <i>Veal cooked at low temperature, tuna sauce, sour vegetables</i>	20
BATTUTA DE LA GRANDA, UOVO DI QUAGLIA, PUNTARELLE, TARTUFO NERO <i>Hand-cut tar tar of la granda, quail egg, puntarelle, black truffle</i>	22
FUNGHI PORCINI COTTI E CRUDI, VERZA, POLENTA BRAMATA <i>Cooked and raw porcini mushrooms, savoy cabbage, polenta bramata</i>	24

CLASSICI - THE CLASSICS

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

VELLUTATA DI ZUCCA, PORRO DI CERVERE, RIDUZIONE ALL'AMARONE <i>Pumpkin velouté, cervere leek, Amarone reduction</i>	20
RIGATONI DI SFOGLIA GREZZA, ZUCCA, FORMAGGIO BLU, CRUMBLE DI FRUTTA SECCA <i>Puff pastry rigatoni, pumpkin, blue cheese, dried fruit crumble</i>	22
RISO CARNAROLI, ZAFFERANO DI NAVELLI, PISTILLI TOSTATI, JUS DI OSSOBUCO <i>Carnaroli rice, Navelli saffron, toasted pistils, ossobuco jus</i>	24
BOTTONI DI PASTA FRESCA, ANATRA, FUNGHI FINFERLI, CREMA DI PARMIGIANO <i>Fresh pasta buttons, duck, finferli mushrooms, parmesan cream</i>	24

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

TARTE TATIN DI CARCIOFI, TOPINAMBUR, RASPADURA LODIGIANA <i>Artichoke tarte tatin, Jerusalem artichoke, Lodi raspadura</i>	24
LINGOTTO DI VITELLO ALLA MILANESE, BIETOLE, CHIPS DI BATATA ALLA PAPRIKA <i>Veal lingotto milanese style, Swiss chard, potato chips with paprika</i>	30
FILETTO DI RUBIA GALLEGA, PARMIGIANA DI MELANZANA, SENAPE ANTICA <i>Rubia Gallega fillet, aubergine parmigiana, old mustard</i>	34

PREFERITI DELLO CHEF - CHEF'S FAVORITE

ANTIPASTI - STARTERS

POLPO, ZUCCA IN PUREZZA, FUNGHI SHITAKE, MANDORLE <i>Octopus, pumpkin puree, shitake mushrooms, almonds</i>	20
PESCATO, AFFUMICATURA, LECHE DE TIGRE, AJI AMARILLO <i>Catch of the day, smoked, leche de tigre, aji amarillo</i>	24
SCAMPI, TEMPURA, CRESCIONE AL LATTE DI SOIA, RICOTTA DI BUFALA <i>Scampi, tempura, soy milk cress, buffalo ricotta</i>	26

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

FUSILLI GIGANTI, CACIO ROMANO, PEPE NERO FRANTUMATO, BRICIOLE DI GUANCIALE <i>Giant fusilli, cacio romano, crushed black pepper, guanciale crumbs</i>	20
GNOCCHI ARROSTO, BORLOTTI DI LAMON, VONGOLE VERACI, PISTACCHIO <i>Roasted gnocchi, borlotti from Lamon, clams, pistachio</i>	22
SPAGHETTI ALLA CHITARRA, GUANCE DI RANA PESCATRICE, MELANZANE, POMODORI DATTERINO <i>Spaghetti alla chitarra, monkfish cheeks, aubergines, date tomatoes</i>	24
RISO CARNAROLI, CAPPESANTE AL PIMENTOS, CAVOLFIORE, UOVA DI SALMONE <i>Carnaroli rice, scallops with pimentos, cauliflower, salmon roe</i>	26

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

BLACK COD, PAK CHOI, BABY FINOCCHI GLASSATI ALLA SOIA SALSIA DI CASTAGNE <i>Black cod, pak choi, baby fennel glazed with soy chestnut sauce</i>	30
BRANZINO, FUNGHI PORCINI, PATATE MORBIDE AL TIMO <i>Sea bass, porcini mushrooms, soft potatoes with thyme</i>	34
BOUILLABAISSE, SCORFANO, GAMBERI ROSSI, CALAMARETTI SPILLO <i>Bouillabaisse, red scorpion fish, red prawns, baby squid</i>	36

PASTICCERIA - THE PASTRY

TIRAMISU' AL CAFFE', PAN DI RISO, CACAO AMARO <i>Coffee tiramisù, rice cake, bitter cocoa</i>	10
TARTELETTA, CIOCCOLATO FONDENTE GUANAJA, PERE BABY WILLIAMS <i>Tarteletta, Guanaja dark chocolate, baby Williams pears</i>	10
GELATO SOFFIATO DI CREMA PASTICCERA, VISCIOLE DI CANTIANO <i>Puffed custard ice cream, Cantiano sour cherries</i>	10
STRUDEL DI MELE, SALSIA INGLESE AL CALVADOS, COTTURA AL MOMENTO <i>Apple strudel, Calvados english sauce, freshly baked</i>	12
SOUFFLE' ALLE NOCCIOLE, ZABAIONE, PASSITO DI PANTELLERIA <i>Hazelnut soufflé, zabaglione, Passito di Pantelleria</i>	12
TAGLIATA DI FRUTTA ESOTICA, SUCCO AL CARDAMOMO <i>Sliced exotic fruit, cardamom juice</i>	14