

## antipasti

Animelle arrosto, bieta, purè di patate e zest di limone <i>Roasted sweetbread, chard, mashed potatoes and lemon zest</i>	18
Testina di maiale, crema di fagioli, ragù di cozze. <i>Pig's head, beans cream and mussels ragout</i>	16
Tartare di manzo, acciughe, capperi, bottarga di muggine <i>Beef tartare, anchovies, capers, mullet roe</i>	16
Trippa, passata di pomodorini datterino, pecorino sardo "Primo Fiore"* <i>Tripe, tomato sauce and pecorino cheese</i>	16

## primi

Risotto Carnaroli "Riserva S. Massimo" alla milanese <i>Saffron Carnaroli risotto "Riserva S. Massimo"</i>	22
Passatelli, calamaro e carciofi <i>Passatelli, squid and artichokes</i>	22
Tagliatelle al ragù di vitello <i>Veal ragout tagliatelle</i>	17
Cappelletti, burro, aceto invecchiato 6 anni, bottarga di tonno <i>Cappelletti, butter, aged vinegar and tuna bottarga</i>	17

## secondi

Ricciola con purè di patate, champignon ed erbe di campo <i>Amberjack with mashed potatoes, champignon and wild greens</i>	26
Entrecote di giovenca maturata 40 giorni con melanzane brasate <i>Entrecote of heifer matured 40 days with braised eggplants</i>	28
Piccione al pepe verde, indivia belga <i>Green pepper pigeon, Belgian endive</i>	26
Cotoletta alta di vitello "alla Milanese" <i>"Milanese style" veal cutlet</i>	26

acqua Panna / S. Pellegrino 3.5  
caffè espresso **Carnera** 2.5  
(Brasile 60%, Ethiopia 40%)

coperto 3

\*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate o consultare l'apposito elenco presente in cassa.