

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
Amberjack with mashed potatoes, champignon and wild greens 26

Entrecote di giovenca maturata 40 giorni con melanzane brasate
Entrecote of heifer matured 40 days with braised eggplants 28

Piccione al pepe verde, indivia belga
Green pepper pigeon, Belgian endive 26

Cotoletta alta di vitello "alla Milanese"
"Milanese style" veal cutlet 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.