



ANTIPASTI

| | |
|--|------|
| “BIANCO D’UOVO” | 50 € |
| ANIMELLA GLASSATA, SESAMO, FAGIOLI BORLOTTI E CAVOLO CAPPUCCIO | 60 € |
| SOGLIOLA ARROSTO, CAVOLO NERO E CECI | 65 € |

PRIMI PIATTI E RISOTTI

| | |
|---|------|
| RISO MANTECATO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO DI VITELLO ALLA PIASTRA | 50 € |
| RISO MANTECATO AL POMODORO VERDE E PINOLI, SCAMPI E BARBABIETOLA | 60 € |
| RAVIOLO AI BROCCOLI, SUCCO D’UVA BIANCA, FRUTTI DI MARE E PEPERONCINO | 54 € |
| RIGATONI IN GABBIA, RAGÙ DI CORTILE, TARTUFO E MARSALA | 60 € |

PESCI

| | |
|---|-------|
| SALMERINO IN CROSTA E SALSA DI SENAPE (Servito per due persone) | 140 € |
| ROMBO ALLA BRACE, CARCIOFI E BOTTARGA | 64 € |

CARNI

| | |
|--|-------|
| VITELLO ALLA MILANESE, TERRINA DI PATATE, FONTINA E PROSCIUTTO ARROSTO | 55 € |
| MUSETTO DI MAIALE FONDENTE | 50 € |
| PICCIONE IN FARCIA, CAVOLFIORI E SESAMO (Servito per due persone) | 140 € |
| SELLA DI CONIGLIO REALE | 60 € |
| SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI | 42 € |

DESSERT

| | |
|--|------|
| LA “TATIN” DELLA GALLERIA | 44 € |
| PERA COSCIA AL “COLLE GIOVE” E SPEZIE, GELATO AL PANETTONE E SFOGLIATA MENEGHINA | 42 € |
| CROCCHETTA DI GIANDUJA, CREMA DI CHINOTTI AL MARASCHINO E CAVIALE | 52 € |
| SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO E LIME CON SALSA DI BANANA E RAFANO | 45 € |

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MINIMO DI DUE PORTATE SALATE PER COMMENSALE

Coperto 10 € per persona

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.



INSALATA RUSSA CARAMELLATA

LENTICCHIE BRASATE, AVOCADO, NOCE MOSCATA

PANE, POLENTA E BRUSCITT

SOGLIOLA ARROSTO, CAVOLO NERO E CECI

PUNTARELLE E DATTERI

GRANO SARACENO MANTECATO, SALVIA E PROSCIUTTO ALLA BRACE

“LA MILANO CHE AVANZA”

PICCIONE IN FARCIA DI SALAME MARZAPANE E VERZA

SORBETTO DI CANNELLA, PANNA E CARAMELLO

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO, BANANA E PEPERONCINO

215 €



IL MENU DEGUSTAZIONE È A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, è possibile che vi siano alimenti freschi selezionati, che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Segnaliamo che il prodotto “Piselli” somministrati come parte d'ingredienti di preparazione nel “Menu degustazione” viene acquistato all'origine come surgelato, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni