



Dolci

DI NOSTRA PRODUZIONE

ISOLA GALLEGGIANTE - 5€^{3,8}

BUNET ALLA PIEMONTESE - 6€
^{1,3,7}

PANNA COTTA - 5€^{1,3,7}

TORRONCINO - 5€^{1,3,7}

TORRONCINO - 6€^{1,3,7}
Affogato al caffè

TIRAMISÙ - 6€^{1,3,7}

GELATI - 4€

MACEDONIA - 4€

ANANAS - 5€

Bevande

ACQUA MINERALE - 2€/3€
50cl / 100cl

ACQUA SAN PELLEGRINO - 3€
75 cl

ACQUA PANNA - 3€
75 cl

BIBITE - 3€

BIRRA ARTIGIANALE - 7€
"BIRRIFICIO LAMBRATE" - 33 cl

BIRRA MORETTI - 5€
ALLA SPINA - 40 cl (4,7%)

BIRRA ROSSA AFFLINGEM - 6€
ALLA SPINA - 40 cl (6,7%)

CAFFÈ - 2€



Servizio, pane e coperto 2€

Allergeni:

I numeri adiacenti ai piatti corrispondono ai seguenti allergeni:

1. Cereali, 2. Crostacei e prodotti a base crostacei, 3. Uova, 4. Pesce,
5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape,
11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa, 13. Lupini, 14. Molluschi

Si avvisa che essendo un locale con cucine polifunzionali, non escludiamo che gli alimenti potrebbero essere intaccate incidentalmente da tracce di allergeni.

* Prodotto ittico trattato in abbattitore a -22° per 30 h

** Carne di suino

Il Menu'
PRANZO

Taglieri

FORMAGGI NOSTRANI - 20€

TALEGGIO DOP ARRIGONI, ZOLA ARIOLI,
GRANA PADANO E ASIAGO
CON MOSTARDA DI FRUTTA 7

SALUMI - 18€

PROSCIUTTO CRUDO, CAPOCOLLO,
SALAME FELINO E PANCETTA

PROSCIUTTO CRUDO - 18€

DI PARMA 18 MESI E CROSTINI DI PANE 1

Tradizione Milanese



RISOTTO - 15€

ALLA MILANESE
CON PISTILLI DI ZAFFERANO 1,7,9

RISO AL SALTO - 12€

A PIACERE: LISCIO, PROSCIUTTO CRUDO,
GORGONZOLA, VERDURE SPADELLATE 1,7,9

MONDEGHILI DI VERZA - 18€

CON PURÈ DI PATATE 1,7,9

COTOLETTA **

CON PATATE AL FORNO 1,3,7 - 22€
CON VERDURE GRIGLIATE 1,3,7 - 22€
CON RUCOLA E POMODORINI 1,3,7 - 22€

OSSOBUCO DI VITELLO - 30€

CON GREMOLADA SU
RISOTTO ALLA MILANESE 1,3,7

ORECCHIA DI ELEFANTE

DI VITELLO - 28€

CON PATATE AL FORNO 1,3,7

Porzione Abbondante € 2

Le nostre specialità del giorno

Primi

RISOTTO DEL GIORNO - 15€

CON ZUCCA E CARDONCELLI 1,7,9

SPAGHETTI DI GRAGNANO - 13€

ALLA CARBONARA 1,3,7,9

RIGATONI - 13€

ALLA NORMA CON RICOTTA SALATA 1,7,9

SPAGHETTONI FATTI IN CASA - 12€

CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO 1,3,7,9

Zuppe e Insalate

VELLUTATA - 10€

DI VERDURE CON CROSTINI 1,9

RIBOLLITA - 10€

ALLA TOSCANA 9

NIZZARDA - 16€

LATTUGA ROMANA, ACCIUGHE, TONNO,
POMODORO, UOVA, OLIVE NERE, FORMAGGIO,
FAGIOLINI E PATATE AL VAPORE 3,4,7

CAESAR'S SALAD - 14€

INSALATA VERDE, POLLO, BACON GRIGLIATO,
SCAGLIE DI PARMIGIANO, CROSTINO DI PANE,
SALSA CAESAR 1,4,7

Secondi

POLENTA - 16€

CON TOMA E SPECK 1,7,9

GALLETTO NOSTRANO ALLA BRACE - 18€

CON PATATE AROMATIZZATE AL FORNO 7,9

TAGLIATA DI POLLO - 16€

CON VERDURE GRIGLIATE 7

SCALOPPINA - 16€

AL CURRY CON VERDURINE 1,7,9

ROASTBEEF - 18€

CON FAGIOLINI E PATATE SENAPATE 7,10

COSTATA AI FERRI - 24€

CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO 7

VERDURE GRIGLIATE - 16€

CON TOMINO DI VACCA LOMBARDA 7

Vini

BOLLICINE



Prosecco Extra dry 8€ / 30€

Gran Cuvèè
Vinicola Serena

Franciacorta Brut 11€ / 45€
Le Marchesine

BIANCHI

Trevezie Sauvignon 2021 8€ / 33€
Bortolusso

Lugana "wighel" 2021 8€ / 32€
Tenute Rovaglia

Pecorino IGT 2021 8€ / 30€
Barba

ROSSI

Barbera del Monferrato 2021 8€ / 30€
Pescaja

Buttafuoco Oltrepò 2020 9€ / 35€
Giulio Fiamberti

Morellino di Scansano 2020 8€ / 32€
Terenzi

Primitivo di Manduria 2021 9€ / 35€
PaoloLeo

Barolo 2016 15€ / 70€
Sordo

È a Vostra disposizione il nostro
Sommelier con la nostra proposta del
giorno