



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 o congelato

** 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** - 28€

CON PATATE AL FORNO 1,3,7

Porzione Abbondante € 2

Le nostre specialità del giorno

Primi

RISOTTO DEL GIORNO - 15€

CON CARCIOFI E CREMA DI BRIE' 1,7,9

SPAGHETTONI - 14€

CACIO E PEPE 1,3,7,9

ORECCHIETTE - 13€

CON ZUCCHINE, GAMBERI* E POMODORINI 1,2,7,9

SPAGHETTONI FATTI IN CASA - 12€

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

Insalate

ROMANA - 15€

PUNTARELLE, LATTUGA ROMANA CON
ACCIUGHE E MOZZARELLA 4,7

ESOTICA - 16€

MISTICANZA CON GAMBERI* E AVOCADO 2

NIZZARDA - 16€

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

CAESAR'S SALAD - 15€

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

Secondi

GALLETTO NOSTRANO ALLA BRACE - 18€

CON PATATE AROMATIZZATE AL FORNO 7,9

TAGLIATA DI POLLO - 16€

CON VERDURE GRIGLIATE 7

ROASTBEEF - 18€

CON FAGIOLINI E PATATE SENAPATE 7,10

FRITTELLA DI MELA GOLDEN - 16€

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI 1

COSTATA AI FERRI - 24€

CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO 7

VERDURE GRIGLIATE - 16€

CON SCAMORZA AFFUMICATA 7

Vini

BOLLICINE



Prosecco Extra dry	8€ / 30€
Gran Cuvèè Vinicola Serena	
Franciacorta Brut Le Marchesine	11€ / 45€
Altalanga Extrabrut 2018 MarcAlberto	14€ / 52€

BIANCHI

Trevezie Sauvignon 2021 Bortolusso	8€ / 33€
Lugana "wighel" 2021 Tenute Rovaglia	8€ / 32€
Pecorino IGT 2021 Barba	8€ / 30€
Colline del milanese Banino	9€ / 35€
Verdicchio castelli di Jesi ris. Umani Ronchi	11€ / 43€

ROSSI

Barbera del Monferrato 2021 Pescaja	8€ / 30€
Buttafuoco Oltrepò 2020 Giulio Fiamberti	9€ / 35€
Montepulciano d'Abruzzo 2021 Barba	8€ / 30€
Primitivo di Manduria 2021 PaoloLeo	9€ / 35€
Barolo Serralunga Sordo	16€ / 70€
Rosso di Valtellina Nino Negri	9€ / 35€

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