

Menù

Un calice per iniziare

Franciacorta Brut "Nitens"
Le Marchesine € 12

Alta Langa Extra Brut 2019
Marcalberto € 16

Champagne Brut "Cuvée Saint-Petersbourg"
Veuve Clicquot € 20

Cocktail Mi-To
Versione rivisitata "del Binari" € 10

Antipasti

- **Antipasto della casa:** Mortadella bolognese, boccone del giorno e focaccia di Recco 1.7 € 16
 - **Carpaccio di manzo piemontese** con scaglie di grana, rucola selvatica e pomodorini con salsa Cipriani 3.7.10 € 18
 - **Terrina di Foie gras** con gelatina d'uva, composta di cipolla rossa e zenzero con crostini di pane caldo 1.7 € 28
 - **Burratina** impanata e frita su letto di pomodorini e basilico 1.7 € 16
 - **Gazpacho andaluso** con burratina e crostone di pane croccante 1.7.9 € 16
 - **Gamberi*** alla catalana con pomodorini, sedano e cipollotto 2.9 € 18

Tagliere di salumi

con giardiniera di verdure 9 € 20

Prosciutto crudo di Parma 20 mesi DOP – Salame felino IGP -Bresaola della Valtellina DOP-

Coppa piacentina DOP – Mortadella bolognese IGP

Primi Piatti

- **Risotto giallo** alla Milanese con pistilli di zafferano 7.9 € 18
A richiesta con midollo € 6
- **Risotto** con punte di asparagi e burrata 7.9 € 19
- **Riso al salto** 7.9 € 14

A richiesta con fonduta di Gorgonzola oppure con funghi misti trifolati o con verdure spadellate (€ 3 cad.)

Pasta fresca fatta in casa

- **Raviolo** con ripieno di ossobuco su cremoso di zafferano 1.3.7 € 22
- **Tortelli** ripieni di melanzana affumicata e mentuccia con guazzetto di datterini 1.3.7 € 22
 - **Pici** con zucchine in fiore, crostacei* e pomodorini 1.2.4.7.9 € 22
 - **Casarecce verdi** al torchio con ragù bianco di vitello e funghi 1.7.9 € 18

dalla cucina Milanese

Secondi Piatti della Tradizione

- **Cotoletta di vitello** alla Milanese 1.3.7 € 30
- **Ganascino di suino iberico** con pancetta su cremoso di patata e verdure saltate in padella 1.7 € 30
- **Reale di vitello** cotto a bassa temperatura con funghi porcini 1.7 € 28
- **Mondeghili** alla Milanese avvolti nella verza con pure' di patate 1.3.5.7.9 € 28
- **Ossobuco di vitello** in gremolada con risotto alla Milanese 1.5.7.9 € 32

- **Filetto alla Wellington** in crosta con prosciutto crudo e funghi
con verdure spadellate 1.3.5.7.9 € 34

- **Verdure di stagione grigliate** con scamorza affumicata alla piastra 7 € 18
- **Vitello tonnato** scamone di vitello in salsa tonnata con fiori di capperi 3.4 € 24
- **filetto di branzino** con panure alle erbe e pistacchi su guazzetto di vongole e asparagi al profumo di zafferano 3.4.8.14 € 30
- **Tartare di manzo** condita e accompagnata da crostini di pane salato 1.3.4 € 28

Dalla Griglia

- **La Fiorentina** all'antica con verdure alla brace 7 € 34 cad. minimo due porzioni
 - **Costata di scottona** con verdure grigliate 7 € 30
 - **Pollastrello nostrano** in salsa diavola 7 € 22

Degustazione Formaggi

- **Selezione di formaggi** con mostarda 7.8.10 € 24
Taleggio DOP^a - Quartirolo DOP^a – Strachitunt^a -
Pecorino di fossa^{aa} - Gorgonzola piccante DOP^{aaa} - Blu di capra^a
^a CASARRIGONI --- ^{aa} S. CATERINA --- ^{aaa} CASEIFICIO ARIOLI
- **Contorni** € 6

Patate al forno 7, Spinaci saltati al burro 7, Verdure grigliate, Catalogna aglio olio e peperoncino

Il pane, la pasta fresca e i dolci sono di nostra produzione