

STARTERS

CAPELANTE, PEPPERONI FUMI E SCALOGNO
Scallops, smoked peppers and shallot
18,00

VITELLO TONNATO, VERDURE CROCCANTI E ALBICOCCHIE
Veal with tuna sauce, crunchy vegetables and apricots
18,00

TARTARE DI FASSONA, FINOCCHIO E ANICE STELLATO
Fassona beef tartare, fennel and star anise
20,00

UOVO CROCCANTE, ASPARAGI E GRANA PADANO D.O.P.
Crispy egg, asparagus and Grana Padano D.O.C. cheese
16,00

PRIMI - First courses

PACCHERO DI GRAGNANO, COZZE, VONGOLE E BOTTARGA
Paccheri pasta with mussels, clams and bottarga
18,00

RAVIOLO DI CONIGLIO E ORTICA
Rabbit Ravioli and nettle
20,00

RISO CARNAROLI MANTECATO ALLO ZAFFERANO
Milanese Carnaroli Rice
16,00

SPAGHETTI, POMODORINI FRESCHI E STRACCIATELLA
Spaghetti pasta with fresh cherry tomatoes and stracciatella cheese
16,00

MARE - Sea

TRANCIO DI OMBRINA SCOTTATO, BARBA DI FRATE E ZENZERO
Shadow of Umbrine with agretti and ginger
26,00

SALMONE ARROSTO, CARCIOFI E LIQUIRIZIA
Seared salmon with artichokes and liquorice
25,00

TERRA - Land

AGNELLO, CIPOLLOTTO FONDENTE, PATATA E MENTA
Rack of Lamb with fondant spring onion, potatoes and mint
26,00

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE
Milanese veal cutlet and camone tomatos
28,00

FORMAGGI - Cheese

TOMINO SCOTTATO, PERE AL VINO ROSSO E INDIVIA BRASATA
Panfried Tomino cheese with red wine pears and braised endive
15,00

SELEZIONE DI FORMAGGI
Cheese selection
15,00

DOLCEZZE - Sweetness

TIRAMISU'
10,00

CHEESE CAKE
10,00

PESCHE, GELATO ALLA CREMA, NOCI PECAN E MENTA
Peaches with ice-cream, pecan nuts and mint
10,00

CREME BRULEE ALLO ZAFFERANO
Saffron creme brulee
10,00