





LEGGEREZZE / LIGHT MEALS

- Gran Tagliere di formaggi lombardi e salumi del territorio con confetture, miele, noci e pane Guttiau Euro 30
Platter of Lombard cheeses and local cured meats with jams, honey, walnuts, and crunchy bread (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)
- Caesar salad con petto di pollo halal, bacon croccante, Euro 24
crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar
Caesar salad with halal chicken breast, crispy bacon, croutons, Parmesan flakes and Caesar sauce (1, 3, 4, 7, 9, 10)
- Mozzarella di bufala con diverse tipologie di pomodoro, cipolla caramellata, basilico e chips di pane Euro 24
Buffalo mozzarella with different types of tomatoes, caramelized onion, basil, and bread chips (1, 6, 7, 9, 10, 11) 

PANINI / SANDWICHES

- Avocado toast con salmone affumicato, avocado schiacciato, lime, erba cipollina e rughetta Euro 25
Avocado toast with smoked salmon, mashed avocado, lime, chives, and rocket (1, 4, 6, 9, 10, 11)
- Club sandwich di pane integrale con petto di pollo halal, bacon, Euro 25
uovo sodo, lattuga romana e pomodoro cuore di bue e salsa club
Wholemeal bread club sandwich with halal chicken breast, bacon, hard-boiled egg, romaine lettuce, beefsteak tomato, and club sauce (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11)
- Bacon cheeseburger con cipolla caramellata, lattuga romana e pomodoro cuore di bue Euro 25
Bacon cheeseburger with caramelized onion, romaine lettuce, and beef tomato (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)

ANTIPASTI / STARTERS

- Crudo di pesce secondo il mercato Euro 27
Raw fish according to the market (2, 4, 14) 
- Tentacolo di polpo arrosto con insalatina di pomodoro cuore di bue, Euro 24
olive taggiasche, basilico e gioco di salsa alla luciana
Roasted octopus tentacle with beefsteak tomato salad, Taggiasca olives, basil, and Luciana sauce (1, 14)
- Mondeghili della tradizione milanese con cremoso di zucchine alla scapece e salsa di yogurt alla menta Euro 23
Traditional Milanese Mondeghili with scapece courgette cream and mint yoghurt sauce (1, 3, 6, 7, 9, 10) 
- Terrina di parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro datterino, Euro 23
basilico fresco, cremoso alla provola affumicata e chips di provola
Eggplant parmigiana terrine with datterino tomato sauce, fresh basil, smoked provola cream, and provola chips (1, 6, 7, 8, 10) 



Piatti della tradizione Lombarda / *Traditional Lombard dishes*



Vegan



Vegetarian



Gluten Free

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghettoni di Gragnano mantecati alle vongole vere con salsa ai ricci di mare <i>Spaghettoni creamed with clams and sea urchin sauce (1, 3, 6, 9, 14)</i>	Euro 27
Risotto Riserva San Massimo alla milanese con ossobuco della tradizione e gremolata <i>Milanese risotto with saffron, traditional ossobuco, and gremolata sauce (7, 8)</i> 🇮🇹 🚫	Euro 36
Tagliatella fatta a mano con ragù bianco di vitello, fonduta di Pecorino Romano e salsa ai carciofi <i>Handmade tagliatelle with white veal ragout, Pecorino Romano fondue, and artichoke sauce (1, 6, 7, 8, 9, 10)</i>	Euro 26
Pacchero tricolore con salsa al basilico e cremoso alla mozzarella di bufala <i>Tricolor pacchero with basil sauce and buffalo mozzarella cream (1, 6, 7, 9)</i> 🌱	Euro 23

SECONDI / MAIN COURSES

Capasanta scottata alla plancia, asparagi, salsa di carote e zenzero, e chips di carote <i>Seared scallop, asparagus, carrot and ginger sauce, and carrot chips (2, 4, 9, 10, 14)</i> 🚫	Euro 35
Branzino del Mediterraneo e la sua salsa con pak choi arrostito, pomodorini confit e cremoso al prezzemolo <i>Mediterranean sea bass and its sauce with roasted pak choi, confit cherry tomatoes, and parsley cream (4, 10)</i> 🚫	Euro 35
Filetto di manzo alla piastra e la sua salsa con cicorietta ripassata all'aglio, olio e peperoncino, e cardoncelli brasati <i>Grilled beef fillet and its sauce with chicory sautéed in garlic, oil and chilli pepper, and braised cardoncelli mushrooms (7, 8)</i> 🚫	Euro 37
Cotoletta alla milanese "Orecchio d'Elefante" con rughetta e pomodorini datterini <i>Milanese "Elephant Ear" veal cutlet with rocket and datterini tomatoes (1, 3, 6, 9, 10)</i> 🇮🇹	Euro 35

CONTORNI / ON THE SIDE

Grigliata di verdure <i>Grilled vegetables</i> 🌱	Euro 10
Cicorietta ripassata <i>Sautéed chicory</i> 🌱	Euro 10
Asparagi al vapore <i>Steamed asparagus</i> 🌱	Euro 10
Patate arrosto / Patate fritte <i>Roast potatoes / Fried potatoes (1, 10)</i> 🌱	Euro 10

DOLCI / DESSERTS

Mezza sfera ai tre cioccolati con passion fruit <i>Three-chocolate half sphere with passion fruit (1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11)</i>	Euro 12
Goccia di tiramisù, tiramisù liquido, limone al sale, liquirizia <i>Tiramisu, liquid tiramisù, salted lemon, licorice (1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11)</i>	Euro 12
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Cheesecake with berries (1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11)</i>	Euro 12
Macedonia di frutta fresca di stagione <i>Fresh fruit salad</i>	Euro 10

1 Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten – 2 Crostacei / Crustaceans – 3 Uova / Eggs
4 Pesce / Fish – 5 Arachidi / Peanuts – 6 Soia / Soya – 7 Latte, incluso lattosio / Milk, including lactose
8 Sedano / Celery – 9 Senape / Mustard – 10 Frutta a guscio / Tree nuts – 11 Semi di sesamo / Sesame seeds
12 Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites – 13 Lupini / Lupin – 14 Molluschi / Molluscs