

ANTIPASTI STARTERS

Cheesecake salata al salmone affumicato e mousse di caprino su crumble di taralli,
con riduzione di arance, sesamo nero e timo

Smoked salmon and caprino mousse on taralli crumble, with orange sauce, black sesame and thyme

18.00 €

Melanzane alla parmigiana
melanzane, pomodoro, mozzarella, basilico e Parmigiano Reggiano DOP

Eggplant parmesan with tomatoes, mozzarella, basil and PDO Parmigiano Reggiano cheese

16.00 €

Prosciutto di Parma DOP
con mozzarella di bufala campana DOP e pinsa

PDO Parma ham with PDO buffalo mozzarella and panpizza

18.00 €

Tartare di bovino adulto con capperi
e battuto di pomodori secchi, olive leccine e acciughe

Raw beef tartare dressed with capers, olives and anchovies

18.00 €

Tentacolo di polpo con pomodorini e timo su vellutata di finocchi

Octopus with cherry tomatoes and thyme on fennel cream

20.00 €

Sautè di cozze e vongole con pomodorini e pane tostato

Sautè of mussels and clams with cherry tomatoes and toasted bread

20.00 €

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff

PRIMI FIRST COURSES

Minestrone di verdure

Vegetable soup

17.00 €

Lasagne al ragù

Lasagne with beef ragù

18.00 €

Pasta fatta in casa e trafilata al bronzo con funghi porcini trifolati

Homemade Pasta with porcini mushrooms

21.00 €

Spaghetti fatti in casa e trafilati al bronzo alla carbonara

Homemade Spaghetti with eggs, pecorino cheese, bacon and black pepper

20.00 €

Risotto allo zafferano

Rice with saffron

TRADITIONAL MILANESE DISH

21.00 €

Ravioli gamberi e capasanta con pomodorini, gamberi e pesto

Ravioli pasta with prawns and scallops, cherry tomatoes, prawns and pesto sauce

21.00 €

Spaghetti fatti in casa e trafilati al bronzo allo scoglio
con pomodorini e frutti di mare

Homemade spaghetti with cherry tomatoes and seafood

25.00 €

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

SECONDI MAIN COURSES

Galletto ruspante con patate

Grilled free-range chicken with potatoes

26.00 €

Filetto alla griglia su purè di patate e porcini

Grilled fillet beef with mashed potatoes and porcini mushrooms

32.00 €

Ossobuco con risotto allo zafferano

Veal shank with saffron risotto

TRADITIONAL MILANESE DISH

32.00 €

Costoletta di vitello alla milanese con patate

Milanese veal cutlet with potatoes

TRADITIONAL MILANESE DISH

35.00 €

Salmone norvegese grigliato con verdure grigliate

Grilled Norwegian salmon with grilled vegetables

28.00 €

Fritto di calamari e gamberi con verdure

Fried squid and shrimps with vegetables

29.00 €

Branzino panato al forno su purè di patate, pomodorini e spinaci

Breaded seabass on mashed potatoes, cherry tomatoes and spinach

28.00 €

Costata con patate

Rib steak with potatoes

33.00 €

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

INSALATE SALADS

BURRATA

Burrata con pomodorini, pesto di basilico, rucola e pinsa

Burrata with cherry tomatoes, basil pesto, rocket salad and panpizza

18.00 €

INSALATA MILANESE

Insalata mista, rucola, pomodorini, crostini di pane, cotolettine di pollo,
salsa caesar e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

Mixed salad, rocket salad, cherry tomatoes, bread croutons, chicken breadcrumb,
caesar sauce and PDO Parmigiano Reggiano flakes

20.00 €

INSALATA CON SALMONE

Salmone, finocchi, pomodorini, cipolle rosse, olive leccino,
rucola e riduzione di arance

Salmon, fennel, cherry tomatoes, red onions, Leccino olives, rocket salad and orange sauce

20.00 €

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

GOURMET BURGER

HAMBURGER PIEMONTESE

Hamburger di fassona piemontese con Parmigiano Reggiano DOP,
insalata, pomodoro e salsa alle erbe,
servito con patate fritte

Piemontese fassona beef burger, PDO Parmigiano Reggiano cheese,
salad, tomatoes and herbal sauce, served with french fries

22.00 €

HAMBURGER ITALIANO

Hamburger di fassona piemontese, prosciutto crudo, cipolle rosse caramellate,
mozzarella di bufala campana DOP, salsa BBQ, spinacino, maionese,
servito con patate fritte

Piemontese fassona beef burger, cured ham, caramelized red onions,
PDO buffalo mozzarella, BBQ sauce, spinacino, mayonnaise, served with french fries

22.00 €

HAMBURGER VEGETARIANO

Burger di quinoa e semi di lino con insalata,
pomodoro e salsa alle erbe, servito con patate fritte

Quinoa and flax seed burger, salad, tomatoes and herbal sauce, served with french fries

20.00 €

FARCITURE EXTRA EXTRA FILLINGS

Pollo / funghi porcini / mozzarella / prosciutto di Parma DOP / gamberi

Chicken / porcini mushrooms / mozzarella / PDO Parma ham / shrimps

5.00 €

Pane congelato o surgelato all'origine. Our bread is frozen at source.

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE?

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti!

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

Coperto / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff

PIZZA

PIZZA MARGHERITA - Pizza with tomato sauce and mozzarella
15.00 €

PIZZA QUATTRO STAGIONI - con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
champignon, olive leccine e carciofi
Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms, black olives and artichokes
16.00 €

PIZZA DIAVOLA - con pomodoro, mozzarella, salame piccante e olive leccine
Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy salami and black olives
16.00 €

PIZZA BUFALA - con pomodoro, pomodorini, olive leccine,
mozzarella di bufala campana DOP, pesto e basilico
Pizza with PDO buffalo mozzarella, tomatoes, cherry tomatoes, olives, pesto sauce and basil
16.00 €

PIZZA CRUDO RUCOLA E PARMIGIANO - con pomodoro, mozzarella,
prosciutto di Parma DOP, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
Pizza with PDO Parma ham, mozzarella, tomatoes, rocket salad and PDO Parmigiano Reggiano cheese flakes
16.00 €

PIZZA FUNGHI PORCINI - con pomodoro, mozzarella e porcini trifolati
Pizza with tomato sauce, mozzarella and baked porcini mushrooms
18.00 €

PIZZA ALLA PESCATORA - con pomodoro, pomodorini e frutti di mare
Seafood pizza
18.00 €

PIZZA ALLE VERDURE - con pomodoro, mozzarella e verdure grigliate
Pizza with tomato sauce, mozzarella and grilled vegetables
16.00 €

PIZZA NAPOLI - con pomodoro, mozzarella, acciughe e origano
Pizza with tomato sauce, mozzarella, anchovies and oregano
18.00 €

PIZZA AI FORMAGGI - con mozzarella, emmental,
gorgonzola DOP e parmigiano reggiano DOP
Pizza with mozzarella, emmenthal cheese, PDO gorgonzola cheese and PDO Parmigiano Reggiano cheese
18.00 €

PIZZA TONNO E CIPOLLE - con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
Pizza with tomato sauce, mozzarella, tuna and onions
18.00 €

La nostra base pizza è surgelata all'origine. Our pizza base is frozen at source.

Coperto / Cover Charge 5.00 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
More information about the characteristics of the products on the last page.
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.