

# LUNCH

## ANTIPASTI STARTERS

### INSALATA DI POLLASTRELLO

€ 13,00   

Insalata di pollastrello con lattughino, parmigiano, mela verde, chips di pane e salsa Caesar

Chicken salad with baby lettuce, parmesan, green apple, bread chips and Caesar dressing

### UOVO CROCCANTE

€ 12,00    

Uovo croccante con soffice di patata e baccalà\* mantecato  
Crispy egg with soft potato e creamy cod fish

### TERRINA DI FEGATO GRASSO D'ANATRA

€ 17,00   

Terrina di fegato grasso d'anatra\*, panettone e kumquat

Terrine of duck foie gras with kumquat and hot Milanese panettone

### SEPPIA RIPIENA

€ 14,00    

Seppia\* ripiena di ricotta, gamberi\*, mozzarella e condimento alla pizzaiola

Cuttlefish stuffed with ricotta cheese, prawns, mozzarella and pizzaiola sauce

## PRIMI FIRST COURSES

### RISOTTO ALLO ZAFFERANO

€ 16,00   

Risotto alla milanese con ragù d'ossobuco e spuma di Parmigiano Reggiano

Milanese style saffron risotto with ossobuco ragout and Parmigiano Reggiano foam

### SPAGHETTI CACIO E PEPE

€ 14,00    

Spaghetti cacio e pepe, polvere di lime e caviale\* di salmone

Spaghetti with cheese and pepper, lime powder and salmon caviar

### AGNOLOTTI DI FARINA INTEGRALE

€ 15,00    

Agnolotti\*\* al gorgonzola dolce, pere e radicchio trevisano

Whole wheat flour "agnolotti" with sweet gorgonzola cheese, pears and radicchio from Treviso

### FETTUCCINE ALL'UOVO

€ 21,00    

Fettuccine all'uovo mantecate al burro nocciola e tartufo bianco dei colli Tosco Emiliani

Handmade fettuccine pasta with hazelnut butter and white truffle from the Tuscan-Emilian hills

## SECONDI MAIN COURSES

### CONTROFILETTO DI VITELLO ALLA MILANESE

€ 25,00    

Controfiletto di vitello alla milanese con zabaione salato e foglie di misticanza

Milanese style breaded veal with tarragon zabajone and salad leaves

### POLPO ARROSTITO

€ 24,00    

Polpo\* su crema di scarola, stracciatella e crumble di peperone

Roasted octopus, escarole cream, stracciatella cheese and pepper crumble

### ARANCIA, CIPOLLA E MAIALINO

€ 23,00   

Maialino\*\* laccato alla soia con cipolla e arancia

Soy lacquered piglet with onions and oranges

### ZUPPA DI MAZZANCOLLE E FREGOLA

€ 22,00    

Zuppa di mazzancolle\* e fregola sarda con cicoria, fungo selvatico e olio novello

Fregola and shrimp soup with chicory, wild mushroom and drops of new oil

## DESSERT DESSERTS

### TIRAMISÙ IN TRASPARENZA

€ 9,00   

Tiramisù con bisquit al cioccolato e cremoso al caffè  
Tiramisù in a glass with chocolate bisquit and creamy coffee

### PROFITEROLES HOME MADE

€ 9,00    

Profiteroles\*\* in sfera di cioccolato al latte e crema chantilly

Home made profiteroles in a milk chocolate sphere with Chantilly cream

### ANANAS CAMELLATO

€ 9,00 

Ananas caramellato alla vaniglia, gelato\* al cocco e mango disidratato

Vanilla flavored caramelized pineapple with coconut ice cream and dehydrated mango

### TIEPIDA TARTE-TATIN

€ 9,00   















Tiepida tarte tatin\*\* di mele, sablè Bretonne e panna acida

Apple tarte-tatin, sablè Bretonne and sour cream



## ALLERGENI ALLERGENS

Preghiamo i gentili clienti di comunicare al personale allergie o intolleranze agli alimenti qui elencati o ad eventuali altri alimenti prima di richiedere le preparazioni del menù  
We kindly ask our customers to communicate to the staff allergies or intolerances to the foods listed here or to any other foods before requesting the preparation of the menu

 <b>Frutta a guscio</b> Nuts, hazelnuts, almond, pistachio	 <b>Sesamo e derivati</b> Sesame seeds and products thereof	 <b>Soia e derivati</b> Soybeans and products thereof	 <b>Molluschi e derivati</b> Molluscs and products thereof
 <b>Uova e derivati</b> Eggs and products thereof	 <b>Lupini e derivati</b> White lupin and products thereof	 <b>Anidride solforosa e solfiti</b> Sulphur dioxide and sulphites	 <b>Crostacei e derivati</b> Crustaceans and products thereof
 <b>Latte e derivati</b> Milk and products thereof	 <b>Arachidi e derivati</b> Peanuts and products thereof	 <b>Senape e derivati</b> Mustard and products thereof	 <b>Pesce e derivati</b> Fish and products thereof
	 <b>Sedano e derivati</b> Celery and products thereof	 <b>Cereali contenenti glutine e derivati</b> Cereals, Gluten and products thereof	

\* gli alimenti contrassegnati con un asterisco sono acquistati in forma congelata e surgelata  
foods marked with an asterisk are purchased in frozen form

\*\* gli alimenti contrassegnati con due asterischi sono stati preparati nel ristorante con materie prime fresche e sono stati congelati in loco.  
foods marked with two asterisks were prepared in the restaurant with fresh raw materials and were frozen on site.