

LUNCH & DINNER

ANTIPASTI STARTERS

INSALATA DI POLLASTRELLO

€ 14,00 🌱

Insalata di pollastrello e salmone* selvaggio, misticanze e pinzimonio di vegetali

Chicken and wild salmon salad, mixed leaves and raw vegetables

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

€ 16,00 🍷 🌱

Battuta di fassona con uovo pochè, pecorino e tartufo nero pregiato

Fassona beef tartar with poached egg, pecorino cheese and fine black truffle

TARTE TATIN DI POMODORI

€ 15,00 🍷 🌱 🍷 🌱

Pomodori, burrata, foglie di rucola e tapenade di olive taggiasche
Tomatoes tarte tatin, burrata cheese, rocket leaves and olives tapenade

CAPESANTE ARROSTITE

€ 17,00 🍷 🌱

Capesante, purea di ceci, puntarelle e chips di Pata Negra
Scallops, chickpea puree, chicory and Pata Negra chips

FOCACCIA HOME MADE

€ 15,00

Con prosciutto di Langhirano e bocconcini di mozzarella di bufala
Home made focaccia bread with ham from langhirano, and buffalo mozzarella bites

PRIMI FIRST COURSES

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

€ 14,00 🌱 🍷 🍷 🍷

Risotto alla milanese con gocce di Marsala e spuma di gorgonzola

Milanese style saffron risotto with drops of Marsala wine and gorgonzola foam

RAVIOLI D'OSSOBUCCO

€ 13,00 🌱 🍷 🍷 🍷

Ravioli** d'ossobuco, la sua salsa e scaglie di Parmigiano Reggiano
Ossobuco stuffed ravioli, its sauce and shaves of Parmesan cheese

CARBONARA DI SPAGHETTI

€ 16,00 🌱 🍷 🍷

Spaghetti ai ricci** di mare, erba cipollina e finger lime
Spaghetti with sea urchins, chives and finger lime

GNOCCHI DI PATATE

€ 15,00 🌱 🍷 🍷 🍷

Gnocchi di patate e zucca al ragù di coniglio e funghi pioppini
Pumpkin and potato dumplings with rabbit sauce and pioppini mushrooms

SECONDI MAIN COURSES

MILANESE DI CONTROFILETTO

€ 25,00 🍷 🍷 🍷 🍷

Controfiletto al pan grissino, verdure in agrodolce e sugo di vitello
Milanese style breaded veal sirloin, sweet and sour vegetables and veal sauce

MAIALINO DA LATTE

€ 23,00 🍷 🍷 🍷

Maialino** da latte laccato alla soia, arancia e cipollotto di Tropea
Soy lacquered piglet with onions and oranges

POLPO ARROSTITO

€ 22,00 🍷 🌱 🍷 🍷

Polpo*, crema di peperone, mozzarella affumicata e sedano verde
Roasted octopus, pepper cream, smoked mozzarella and green celery

TRANCIO DI MERLUZZO

€ 21,00 🍷 🍷 🍷

Merluzzo in salsa di scampi* e confit di carciofi
Cod steak in prawn sauce and artichoke confit

GRIGLIA FROM THE GRILL

RIB -EYE

€ 23,00 GR.220

di controfiletto argentino
Argentinian Rib Eye

FILETTO

€ 26,00 GR.200

di angus beef irlandese
Irish Angus Beef tenderloin

SPUNTATURA DI PETTO

€ 23,00 GR.450

con osso "Jacob's Ladder"
Brisket on the bone "Jacob's Ladder"

HAMBURGER *

€ 16,00 GR.160

€ 21,00 GR.320

di pura razza fassona piemontese con pane fatto in casa e patatine fritte, con Fontina valdostana d'Alpeggio Dop, guanciale di Sauris e cipolla rossa di Tropea caramellata
Pure Fassona beef burger from Piedmont with Fontina Valdostana dop, guanciale from Sauris and caramelized red onion from Tropea

CONTORNI SIDES

€ 5,00

Insalata mista di stagione
Mixed salad

Patatine fritte

French fries

Verdure grigliate

Grilled Vegetables

Patate novelle arrostitite

Roasted Potatoes

DESSERT DESSERTS

MODERNO TIRAMISÙ

€ 9,00 🌱 🍷 🍷

Tiramisù** con savoiardo artigianale e frutti di bosco
Tiramisu with artisanal savoyard and wild berries

ZUPPETTA D'ANANAS

€ 9,00 🍷 🍷 🍷

Zuppetta d'ananas ai frutti esotici, zenzero e spuma di yogurt
Pineapple soup with exotic fruits, ginger and yoghurt foam

GELATO ALLA PASTIERA

€ 9,00 🌱 🍷 🍷 🍷

Gelato* alla pastiera, grano caramellato al miele e salsa d'agrumi

Pastiera ice cream, honey caramelized wheat and citrus sauce

TORTINO AL FONDENTE

€ 9,00 🍷 🍷 🍷 🍷

Tortino al fondente di cioccolato e crema inglese alla liquirizia

Dark chocolate cake with fudge heart and licorice English cream

RIVISITAZIONE DELLA TORTA MENEGHINA **















€ 9,00 🍷 🌱 🍷 🍷 🍷

New version of the typical "Meneghina" cake



ALLERGENI ALLERGENS

Pregiamo 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

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