



DAI FORNELLI

	€
• Mondeghili (8,7,9,3) **	14
• Pallotte "Cacio e Ova" e Pomodoro (7,13,15)**	14
• Vitello Tonnato con Salsa all'Antica e Nocciole (4,3,8,15,9)	17
• Peperoni del Piquillo Arrosto, Crema di Bagna Caoda Leggera e Cioccolato di Modica (4,6,7,8)	14
• Focaccia Calda con Crema di Lardo all'Arancia (Martina Franca) e Friarielli Saltati (1)	12
• Risotto Giallo alla Milanese con Verzini Bergamaschi (9,7,15)	17
• Tajarin con Porro, Salsiccia di Bra e Lodigiano (1,3,7)**	16
• Tortelli con la Coda Ricotta e Spinaci al Burro Vacche Rosse e Lodigiano (1,3,7)**	16
• Trippa alla Parmigiana con Pomodoro, Parmigiano e Erbe Aromatiche (7,9,15)	16
• Frascatula Sicula di Polenta e Cime di Rapa (7)	16
• Crostone con Tonno di Coniglio Grigio di Carmagnola e Papacelle Vesuviane in Agrodolce (1,9,12)	19
• Ganascino di Angus Brasato al Vin Brûlè, Purè di Patate e Cavolini di Bruxelles Arrosto (15,9,7)	24
• Galletto Disossato Arrosto e la sua Salsa, Patate Hasselback e Champignon alla Griglia (12,9,7)	18
• Formaggio Stagionato in Grotta con Mostarda di Mele di Bottega Pavesi (7,10)	16
• Bunet (3,7)	6

• Coperto e pane di Marco Locatelli € 2

* Prodotto Surgelato all'Origine

** Prodotto Acquistato Fresco, Abbattuto da Noi per Una miglior Conservazione



- Mondegghili (8,7,9,3) ** **14**
Traditional Meat Balls
- Pallotte "Cacio e Ova" e Pomodoro (7,13,15)** **14**
Balls With Pecorino Cheese and Eggs, and Tomato Sauce
- Vitello Tonnato con Salsa all'Antica e Nocciole (4,3,8,15,9) **17**
Veal with Traditional Sauce (Tuna, Eggs, Anchoves, Cappers) and Huzelnuts
- Peperoni del Piquillo Arrosto, Crema di Bagna Caoda Leggera e Cioccolato di Modica (4,6,7,8) **14**
Roasted Piquillo Peppers, Bagna Caoda Cream and Modica Choccolate
- Focaccia Calda con Crema di Lardo all'Arancia (Martina Franca) e Friarielli Saltati (1) **12**
Hot Focaccia with Lard Orange Cream and Sautèed Friarielli
- Risotto Giallo alla Milanese con Verzini Bergamaschi (9,7,15) **17**
Traditional Milanese Risotto with Sausages
- Tajarin con Porro, Salsiccia di Bra e Lodigiano (1,3,7)** **16**
Tagliolini Pasta with Red Cows Butter and Lodigiano Cheese
- Tortelli con la Coda Ricotta e Spinaci al Burro Vacche Rosse e Lodigiano (1,3,7)** **16**
Tortelli with Ricotta, Spinach, Red Cow Butter and Lodigiano Cheese
- Trippa alla Parmigiana con Pomodoro, Parmigiano e Erbe Aromatiche (7,9,15) **16**
Tripe with Tomato Sauce, Parmigiano Cheese and Aromatic Herb
- Frascatula Sicula di Polenta e Cime di Rapa (7) **16**
Sicilian Polenta with Turnip Greens
- Crostone con Tonno di Coniglio Grigio di Carmagnola e Papacelle Vesuviane in Agrodolce (1,9,12) **19**
Hot Bread with Carmagnola Rabbit and Vesuvius Pepper Bitter-Sweet
- Ganascino di Angus Brasato al Vin Brùlè, Purè di Patate e Cavolini di Bruxelles Arrosto (15,9,7) **24**
Angus Cheek, Vin Brùlè, Potatoes Purè and Roasted Bruxelles Small Cabagge
- Galletto Disossato Arrosto e la sua Salsa, Patate Hasselback e Champignon alla Griglia (12,9,7) **18**
Roasted Cockerel, Sause, Hasselback Potatoes and Grilles Champignon Mushroom
- Formaggio Stagionato in Grotta con Mostarda di Mele di Bottega Pavesi (7,10) **16**
"Berggenuss" Cheese 8 Months Aged in Cave, with Apple Mustard

• Bunet (3,7)



ALLERGENI

- **GLUTINE - 1**
- **CROSTACEI E DERIVATI - 2**
- **UOVA - 3**
- **PESCI E DERIVATI - 4**
- **ARACHIDI E DERIVATI - 5**
- **SOIA E DERIVATI - 6**
- **LATTE E DERIVATI - 7**
- **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8**
- **SEDANO E DERIVATI - 9**
- **SENAPE E DERIVATI - 10**
- **SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11**
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12**
- **LUPINO E DERIVATI - 13**
- **MOLLUSCHI E DERIVATI - 14**
- **POMODORO E DERIVATI - 15**
- **FAVE E DERIVATI - 16**