

Antipasti

POLPO*

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto
e salsa di vinaigrette mediterranea
*grilled octopus on a foam of roasted potatoes
with Mediterranean vinaigrette*

€ 21.00

MOSCARDINO*

cotto in casseruola, pomodorino datterino
al sentore di alloro e chips di polenta
*braised baby octopus, cherry tomatoes scented
with bay tree and thyme, served with polenta*

€ 19.00

BURRATINA

con caponata, riduzione di peperone,
cipolla di Tropea e chips di pane toscano
*burrata cheese with bell pepper reduction,
Tropea onion and Tuscan bread chips*

€ 18.00

FLAN DI FUNGHI PORCINI

spuma di formaggio bitto e olio di oliva
*flan of porcini mushrooms served
with bitto cheese and olive oil*

€ 20.00

Dall'Orto

PUREA DI PATATE

potato purée

€ 10.00

PUNTARELLE

con acciughe e olio d'oliva toscano
*cicory served with anchovies
and Tuscan olive oil*

€ 10.00

Primi Piatti

CREMA DI VERDURE

servita con crostini
di pane fatto in casa
*vegetable soup served
with homemade croutons*

€ 14.00

RAVIOLO*

ripieno di burrata, arricchito con code
di gamberi rossi e pomodoro datterino
*homemade raviolo stuffed with burrata cheese,
red shrimps and cherry tomatoes*

€ 21.00

GNOCCHETTI

di ricotta e scampi profumati all'aglio,
zeste di limone e pomodorino
*homemade ricotta cheese gnocchi
with langoustines, tomato and lemon scent*

€ 22.00

TAGLIATELLE

con ragù a base di filetto di manzo
e vitello, leggermente rosso
*homemade tagliatelle with Bolognese
ragout sauce*

€ 18.00

Dessert

TIRAMISÙ

savoiaro fatto in casa, crema
al mascarpone e mousse di caffè
*soft ladyfinger with mascarpone cheese
and coffee mousse*

€ 10.00

LA VERA PANNA COTTA

alla vaniglia del Madagascar
con salsa di lamponi
*panna cotta made with vanilla
from Madagascar
served with raspberry sauce*

€ 10.00

Secondi Piatti

RANA PESCATRICE

scottata in padella servita con purea
di topinambur e pomodorini essiccati
*grilled monkfish served with Jerusalem
artichoke purée and dried tomatoes*

€ 30.00 all'etto

OMBRINA

scottata alla piastra, accompagnata da
carciofi cotti al forno e salsa al pepe rosa
*grilled umbrine served with baked artichoke
and pink pepper corn sauce*

€ 31.00

CALAMARI DEL MEDITERRANEO ALLA PIASTRA*

profumati con rametti di rosmarino,
accompagnati da verdure cotte al forno
*grilled Mediterranean squids with rosemary
and baked vegetables*

€ 28.00

LA NOSTRA MILANESE ALTA

impanata con battuto di erbe aromatiche
e grissini croccanti piemontesi,
servita con rucola e pomodorini
*veal Milanese breaded with aromatic herbs
and grissini from Piedmont, served with
rocket salad and cherry tomatoes*

€ 30.00

GALLETTO NOSTRANO

profumato allo zenzero e pompelmo,
con endivia belga
*crispy local cockerel scented with ginger
and grapefruit, served with endive*

€ 27.00