

Fonduta di Fontina Valdostana DOP profumata al Tartufo con crostini di Pane

Truffle flavoured Fontina cheese fondue with Bread
croutons



14 €

3500 punti

Le “alici ‘mbuttunate” con Scamorza affumicata e Guanciale stagionato su crema di Cime di Rapa e Pomodori confit

Smoked Scamorza cheese and cured Guanciale stuffed
Anchovies, Bitter Greens cream and confit Tomatoes



15 €

3750 punti

Cannellone di Fassona Piemontese, Nocciole delle Langhe, Cavolfiori all'agro

Piedmont Beef steak tartare, Hazelnuts, bitter-sweet
Cauliflower



17 €

4250 punti

Polipo* arrostito su crema di Melanzane, chips di Patate viola e Olio di Cipolla bruciata

Roasted *Octopus on a Eggplant cream, purple Potatoes
chips and burnt Onion Oil



17 €

4250 punti

Prosciutto crudo di San Daniele con Pecorino di Fossa e torta di Patate

San Daniele ham with grave cured sheep cheese
and potatoes cake



16 €

4000 punti

Caciocavallo alla piastra con cime di rapa saltate leggermente piccanti

Grilled Caciocavallo cheese with spicy pan fried Bitter
Greens



16 €

4000 punti

Maltagliati di farro fatti in casa con *Polpo e Fagioli Cannellini

Hand made Maltagliati pasta with *Octopus and Cannellini Beans



16 €

4000 punti

Orecchiette alle Cime di Rapa leggermente piccanti, briciole di Tarallo e Acciuga

Orecchiette pasta with lightly spicy Bitter Greens, crumbled Tarallis and Anchovies



13 €

3250 punti

La classica Ribollita Toscana di Cavolo nero e quadrucci di Pane

The typical Tuscany "Ribollita" soup with Bread cubes



12€

3000 punti

Zita spezzate al sugo di Braciola alla Barese, scaglie di Cacioricotta

Ziti pasta with Apulian Beef ragout and Cacioricotta cheese flakes



16€

4000 punti

Il raviolo Pizzocchero, al Burro nocciola e chips di Aglio

"Pizzoccheri" Raviolis, brown Butter and Garlic chips



15 €

3750 punti

Risotto alla Milanese

Milanese style risotto



17 €

4250 punti

Maccheroncini fatti in casa con ragù di Coda alla Vaccinara

Hand made Maccheroni with Beef Tail ragout



14 €

3500 punti

Bucatini fatti in casa al Pomodoro fresco, Capperi, Tonno scottato e polvere di Olive

Hand made Bucatini pasta with fresh Tomato sauce, Capers, pan-seared Tuna and Olives powder



16 €

4000 punti

_____ - Ossobuco in gremolata alla Milanese e Patate schiacciate

The typical Milanese Ossobuco with mashed Potatoes



25 €

6250 punti

_____ Guancia di Vitellone brasata alla Birra Re Ale, Polenta di Grano arso e Cardoncelli scottati

Re Ale beer braised Veal cheek, burnt Wheat Polenta and pan fried Cardoncelli Mushrooms



27 €

6750 punti

_____ Il Galletto Vallespluga farcito e laccato al Braulio, morbido di Patata

Braulio glazed stuffed Vallespluga cockerel, Potatoes flan



24 €

6000 punti

_____ Il totano ripieno alla moda di Mattinata, guazzetto di Datterini, patata naturale e pane bruscato

Mattinata style Squid, Datterini Tomato sauce, Pommes nature and burnt Bread



26 €

6500 punti

_____ Tonno* Pinna gialla in crosta di Pane, vellutata di Finocchi e Porri, Spinaci Uvetta e Pinoli

Yellow fin Tuna in a Bread crust, Fennel and Leek cream, Raisin and Pine-nuts Spinach



29 €

7250 punti

_____ Costoletta alla Milanese con Rucola, Pomodori confit e Patate al forno

Our typical Milanese cutlet, confit Tomatoes and baked Potatoes



32 €

8000 punti

_____ La classica Parmigiana di Melanzane

Our classical Eggplant Parmigiana



19 €

4750 punti

Il nostro Tiramisù al Caffè Lavazza Kafa Etiopia

Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisù



8 €

2000 puntis

Crema bruciata ai Pistacchi Pistachios crème brûlée



7 €

1750 puntis

Il nostro Panettone artigianale Tà Milano

Tà Milano artisanal panettone



6 €

1500 puntis

Il Cannolo Siciliano Sicilian cannolo



4 €

1000 puntis

Le nostre paste di mandorla Our almond biscuits



2 € al pezzo

750 punti

Le nostre Cartellate pugliesi al vin cotto

Our Apulian cartellate with Grape Must reduction



3 € al pezzo

750 punti

Le zeppole farcite alla Crema e Amarena scioppata

“Zeppole” beignet filled with Custard and Candied black
Cherry



2 € al pezzo

500 punti

Assortimento di Gelati e Sorbetti

Assortment of Ice creams and sorbets Cherry



7 €

1750 PTS

Fave e Cicoria alla moda Pugliese, Olio e Peperoncino

Broad Beans cream, pan fried Chicory, Garlic, Chili and Oil



12 €

3000 puntis

Giardinetto d'inverno: crema tiepida di Cannellini, Cavolfiore, Broccolo Romanesco, baby Carote e Porri

Winter garden: warm Cannellini Beans cream,
Cauliflower, Broccolis, baby Carrots and Leeks



12 €

3000 puntis

Pasta mista con Patate e Olio alla Rucola

Mixed Pasta with Potatoes cream and Rocket salad Oil



12 €

3000 puntis

Orecchiette alle Cime di Rapa Orecchiette pasta with Bitter Greens



12 €

3000 puntis

Il nostro Risotto alla Milanese vegano

Our typical Risotto Milanese vegan style



15 €

3750 puntis

Il nostro Minestrone di verdure Vegetable soup



12 €

3000 puntis

Carciofi alla Giudia Giudia style artichokes



12 €

3000 puntis

Verdure grigliate Grilled vegetables

10 €

2500 puntis

TIPOLOGIA



glutine
gluten



crostacei
shellfish



uova
eggs



latticini
dairy product



sesamo
sesame



pesce
fish



soia
soy



solfiti
sulphites



arachidi
peanuts



molluschi
clams



sedano
celery



senape
mustard



lupini
lupins



frutta a
guscio
nuts

GLOSSARIO/GLOSSARY

Il pesce crudo, marinato, affumicato a freddo e le paste fresche presenti nei nostri menù, vengono bonificati ed abbattuti di temperatura a -20° secondo la normativa Europea vigente (CE 853/2004).

Our raw, marinated, cold smoked fish and fresh pasta are blast chilled to -20° according to European regulation (CE 853/2004)

*Potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used

IVA & Servizio Inclusi

VAT & Service Included

Chiedi informazioni al personale in merito al metodo di pagamento con punti del nostro programma Melia Rewards.

Ask staff for information about the way of payments with points of our loyalty Melia Rewards program

