

## CENA DINNER

### ANTIPASTI

STARTERS

Polpo arrosto, caramello di peperoni bruciati, morbido di patate e biscotto di mandorla al nero di seppia

*Roasted octopus, caramelized burnt peppers, mashed potatoes, and squid ink almond biscuit*

Cono croccante ripieno di tartare di chianina, caprino allo zafferano e popcorn di maiale

*Crispy cone stuffed with Chianina tartare, saffron flavored "Caprino" cheese and pork popcorn*

Filetto di sgombro marinato all'aceto di lamponi, pomodorini in carpione alla camomilla, gel di ibisco e radicchio in agrodolce

*Fillet of mackerel marinated in raspberry vinegar, chamomile flavored tomatoes, hibiscus gel and sweet and sour radicchio chicory*

Pera cotta al Vin Santo di Artimino DOC, Culatello e Salva Cremasco D.O.P.

*Cooked pear in Artimino's Vin Santo DOC, Culatello and Salva Cremasco D.O.P. cheese*

Cre moso di ceci, bietole ripassate e olio al rosmarino

*Creamy chickpea, pan fried chard and rosemary oil*

Selezione di formaggi di capra, noci e miele

*Selection of goat cheese, nuts and honey*

Selezione di salumi Pasini

*Selection of Pasini cured meats*

### PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Pappardella gigante alla barbabietola ripiena di patate, stracchino con salsa al pepe, limone e favette verdi

*Giant beetroot pappardella stuffed with potatoes, stracchino cheese with pepper sauce, lemon and green beans*

Tagliolini al cacao fatti in casa mantecati con aragostelle e pomodorini infornati

*Homemade cocoa tagliolini with lobster and baked cherry tomatoes*

Risotto alla milanese

*Milanese Style Risotto*

Paccheri con calamari, carciofi, salsa carbonara e polvere di guanciale amatriciano

*Paccheri with squid, artichokes, carbonara sauce and Amatrician bacon powder*

Crema di asparagi e formaggio di capra caramellato

*Asparagus cream and caramelized goat cheese*

### SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Trancio di spigola all'amo cotta al vapore di tè verde, glassa al sedano rapa, emulsione di spinaci, nero di seppia e asparagi

*Green tea steamed sea bass, celeriac glaze, spinach emulsion, squid ink and asparagus*

Mignon di manzo cotto a bassa temperatura, millefoglie di ricotta patate croccanti e salsa al mosto cotto

*Low temperature cooked mignon beef, ricotta cheese and crispy potato millefeuille, reduced must sauce*

Maccheroncini di calamari e gamberi piastrati, lattuga baby scottata e finta maionese al prezzemolo e aglio

*Shrimp roll, squid macaroni, seared baby lettuce and parsley-garlic mock mayonnaise*

Costoletta di vitello alla milanese, rucola, pomodorini e patate

*Milanese veal costoletta, rocket, tomatoes and potatoes*

Costine di agnello arrosto, pane profumato al prezzemolo e aglio, carciofo morbido

*Roast lamb chops, parsley and garlic bread, soft artichoke*

### CONTORNI

SIDES

Patate al forno

*Baked potatoes*

Patatine fritte

*French fries*

Verdure alla griglia

*Grilled vegetables*

Spinaci al burro

*Pan fried spinach with butter*

Asparagi alla griglia o spadellati

*Grilled or pan-fried asparagus.*

### I Vegani a modo nostro

OUR VEGANS

Risotto alla Milanese vegano

*Milanese style vegan risotto*

Orecchiette al pomodoro fresco e basilico

*"Orecchiette" pasta with fresh tomato sauce and basil*

Orecchiette saltate con carciofi e zucchine

*"Orecchiette" pasta with artichokes and zucchini*

Il nostro minestrone di verdure

*Our vegetables soup*

### DOLCI

DESSERT

Il nostro Tiramisù al caffè Kafa Etiopia Lavazza

*Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisù*

Cheesecake al cioccolato bianco con salsa alla ciliegia e crumble alle mandorle

*White chocolate cheesecake, cherry icing, almond crumble*

Pesca morbida, mandorle e amaretti

*Soft peach, almonds, and amaretto biscuits*

Mousse di ricotta e pere con biscotto alle nocciole

*Pear and ricotta cheese mousse with hazelnuts biscuit*

Frutti di bosco

*Fresh Berries*

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

*Selection of ice cream and sorbets*