

PRANZO

L U N C H

ANTIPASTI

STARTERS

Insalatina tiepida di baccalà con pomodorini secchi e olive taggiasche **21 €**
5250 🍷

Warm cod salad with sun-dried tomatoes and Taggiasca olives

Caprese con mozzarella di bufala Dop, pomodorini datterini, basilico **17 €**
4250 🍷

Buffalo mozzarella salad, cherry tomatoes, basil

Polpette cacio e uova con sugo di pomodoro **14 €**
3500 🍷

Cheese and eggs balls with tomato sauce

Burrata con prosciutto crudo di Parma **21 €**
5250 🍷

Burrata cheese and Parma ham

Crema di ceci e bietoline colorate ripassate **16 €**
4000 🍷

Chickpea cream and pan-fried coloured chard

Vitello tonnato della tradizione **20 €**
5000 🍷

Traditional veal with tuna sauce

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Ravioli ripieni di asparagi e bufala con salsa al pepe e limone **16 €**
4000 🍷

Ravioli stuffed with asparagus and buffalo mozzarella, pepper and lemon sauce

Spaghetti quadrato alla carbonara **16 €**
4000 🍷

Spaghetti pasta with carbonara sauce

Lasagna bolognese **16 €**
4000 🍷

Lasagna Bolognese Style with beef ragout

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con carciofi e zucchine **17 €**
4250 🍷

Hand made egg tagliatelle with artichokes and zucchini

Fresco di orecchiette con asparagi e gamberi **20 €**
5000 🍷

Fresh orecchiette pasta with asparagus and shrimps

Risotto alla Milanese (minimo due persone) **17 €**
4250 🍷

Milanese Style Risotto (a minimum of 2 people)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di manzo alla griglia con verdure alla griglia **33 €**
8250 🍷

Grilled beef tenderloin with grilled vegetables

Petto di pollo alla griglia con patate al forno **21 €**
5250 🍷

Grilled chicken breast with baked potatoes

Bavetta di manzo marinata al peperone Crusco con rucola, Grana Padano e patate al forno **29 €**
7250 🍷

F flank Steak beef marinated in crusco bell pepper, arugula salad, Grana Padano cheese flakes and baked potatoes

Guazzetto di polpo con capperi, olive Taggiasche e crostone di pane tostato **29 €**
7250 🍷

Octopus guazzetto with capers, olives and bread crust

Filetto di branzino alla griglia con spinaci ripassati in padella **24 €**
6000 🍷

Grilled fillet of sea bass with pan-fried spinach

Costoletta di vitello alla milanese, rucola, pomodorini e patate **35 €**
8750 🍷

Milanese veal costoletta, rocket, tomatoes and potatoes

CONTORNI

SIDES

Patate al forno **6 €**
1500 🍷

Baked potatoes

Patatine fritte **6 €**
1500 🍷

French fries

Verdure alla griglia **7 €**
1750 🍷

Grilled vegetables

Spinaci al burro **7 €**
1750 🍷

Pan fried spinach with butter

Asparagi alla griglia o spadellati **8 €**
2000 🍷

Grilled or pan-fried asparagus.

I Veg a modo nostro

OUR VEG



La nostra Parmigiana di melanzane **17 €**
4250 🍷

The traditional eggplant Parmigiana

Minestrone di verdure **14 €**
3500 🍷

Vegetables soup

Orecchiette al pomodoro fresco **14 €**
3500 🍷

Orecchiette pasta with fresh tomatoes sauce

DOLCI

DESSERT

Il nostro Tiramisù al caffè Kafa Etiopia Lavazza **10 €**
2500 🍷

Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisù

Cheesecake al cioccolato bianco con salsa alla ciliegia e crumble alle mandorle **9 €**
2250 🍷

White chocolate cheesecake, cherry icing, almond crumble

Pesca morbida, mandorle e amaretti **9 €**
2250 🍷

Soft peach, almonds, and amaretto biscuits

Mousse di ricotta e pere con biscotto alle nocciole **9 €**
2250 🍷

Pear and ricotta cheese mousse with hazelnuts biscuit

Frutti di bosco **14 €**
3500 🍷

Fresh Berries

Selezione di gelati e sorbetti artigianali **8 €**
2000 🍷

Selection of ice cream and sorbets