



## INSALATE/SALADS

### BOX CAESAR DI POLLO 14 € 6) 7) 10)

Lattuga croccante, scaglie di grana padano, pollo alla piastra e salsa allo yogurt  
*Crispy lettuce, Grana Padano cheese, grilled chicken and yogurt sauce*

### INSALATA DI GAMBERI 16 € 2) 3) 6) 8) 11)

Lattuga croccante, uova strapazzate, gamberi a vapore, germogli di soia e salsa piccante  
*Crispy lettuce, scrambled eggs, steamed shrimps, bean sprouts and spicy sauce*

### ● VEGANA 14 € 5) 6) 8)

Spinacino fresco e rape rosse crude condite con anacardi e semi di girasole, lime e curry  
*Baby spinach and beetroot dressed with cashew nuts and sunflower seeds, lime and curry*

## ANTIPASTI/APPETIZERS

### SCAMPI CRUDI GIGANTI 6 € 2)

Al pezzo  
*Giant raw shrimps*

### GRANDE ANTIPASTO ALL'ITALIANA (consigliato per 2/3 persone) 45 € 1) 8)

Selezione dei nostri migliori salumi e formaggi servita con sottoli e confetture artigianali  
*Huge selection of our best cured meat and cheeses served with artigianal pickles and jams*

### GNOCCO FRITTO 13 € 1) 7)

Servito con prosciutto crudo di Parma e burrata  
*Fried gnocco, served with Parma ham and burrata cheese*

### BACCALÀ MANTECATO 16 € 4) 5) 6) 7)

Su nuvole di polenta fritta  
*Creamed codfish on clouds of fried polenta*

### MIDOSSO 13 € 6) 7)

Melanzane alla brace, timo e midollo  
*Grilled aubergine, thyme and bone marrow*

# PRIMI/MAIN COURSES

## CARBONARA BOX 13 € 1) 3) 7)

Chitarrucci di pasta fresca con guanciale, pecorino romano e uovo morbido  
*Fresh pasta with bacon, pecorino cheese and slow cooked egg*

## RISOTTO ALLA MILANESE 20 € 6) 7)

Con vitello e zafferano  
*Risotto with safran and veal meat*

## TROFIETTE 16 € 1) 6) 7) 9)

Cime di rapa, tastasale e pecorino romano  
*Orecchiette with cicory, sausage and pecorino cheese*

## LINGUINE DI GRAGNANO 16 € 1) 6) 9) 14)

Alle vongole  
*Linguine with clumps*

## RAVIOLI DI GALLINA 18 € 1) 3) 6) 7) 9)

Fatti in casa, con burro al tartufo e crema al parmigiano  
*Home-made ravioli filled with hen with truffle butter and parmesan cream*

# SECONDI/MAIN COURSES

## TARTARE DI MANZO 20 € 1) 6) 10)

Servita con crostini di pane caldo e misticanza  
*Beef tartare with warm bread and small salad*

## TAGLIATA DI MAIALINO IBERICO 22 € 6) 7) 9)

Servito con cicorie ripassate e purè di patate rosa  
*Iberic pig served with cicory and mashed pink potatoes*

## FILETTO AL PEPE VERDE 30 € 6) 7) 9)

Servito con purè di patate  
*Beef fillet with green pepper sauce served with mashed potatoes*

## HAMBURGER DI MANZO (250 gr.) 22 € 3) 6) 7) 10)

Servito con uovo all'occhio, purè di patate tartufato e salsa al parmigiano  
*Beef burger served with fried egg, mashed truffle potatoes and Parmigiano Reggiano cream*

## TONNO ROSSO CRUDO 30 € 3) 4) 5) 6) 7) 10)

Servito con crema di ricotta, caviale e puntarelle  
*Raw red tuna served with ricotta cream, caviar and chicory*

## TARTARE DI BRANZINO AL MANGO 22 € 4) 6)

Con pomodorini, cipolla rossa e lime  
*Seabass ceviche with mango, cherry tomatoes, red onion and lime*

## SALMONE 25 € 3) 4) 6) 7)

Servito con asparagi alla griglia e salsa bernese  
*Grilled salmon with grilled asparagus and bernese sauce*

## MILANESE BOX (700/800 gr.) 70 € 1) 3) 6) 7)

Servita con pomodorini, patate al forno e salsa bernese  
*Fried veal chop served with cherry tomatoes, baked potatoes and bernese sauce*

# DOLCI/DESSERTS

## CHEESECAKE AI LAMPONI 8 € 1) 3) 7) 8)

Crema morbida, frolla alle mandorle e lamponi freschi

*Raspberry cheesecake and almond biscuits*

## TORTINO AL CIOCCOLATO 8 € 1) 3) 7)

Con cuore morbido, servito con gelato

*Chocolate cake with worm soft heart served with ice cream*

## TIRAMISU' BOX 7 € 1) 3) 7) 8)

Crema al mascarpone con savoiardi e caffè espresso

*Mascarpone cream with biscuits and espresso*

## BISCOTTI SECCHI 7 € 1) 3) 7) 8)

Serviti con crema al mascarpone

*Biscuits with mascarpone cream*

## ZUPPETTA DI AGRUMI FRIZZANTE 8 €

Con sorbetto al mandarino e alchermes

*Citrus soup with mandarin and alchermes sorbet*

### ● Piatto vegetariano/vegetarian dish

## COPERTO/TABLEWARE 3 €

\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (EC) No. 853/2004.

*Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone a treatment in accordance with the requirements of regulation (EC) No. 853/2004.*

### ELENCO ALLERGENI:

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti derivati
- 3) UOVA e prodotti derivati
- 4) PESCE e prodotti derivati
- 5) ARACHIDI e prodotti derivati
- 6) SOIA e prodotti derivati
- 7) LATTE e prodotti derivati, incluso il lattosio
- 8) FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, e prodotti derivati
- 9) SEDANO e prodotti derivati
- 10) SENAPE e prodotti derivati
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti derivati
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13) LUPINI e prodotti derivati
- 14) MOLLUSCHI e prodotti derivati