



***L'unico momento di felicità vero e'
quello in armonia con gli altri***

TRADIZIONE

Mondeghili e salsa verde

Piatto tipico Milanese, si pensa che abbia preso ispirazione dalle "albondigas" spagnole. Nel 1839 Francesco Cherubini, definiva i mondeghili "specie di polpette fatte con carne frusta, pane, uovo e simili ingredienti"

11

Risotto Giallo mantecato al burro 1889

Il "ris giald" Il vero risotto alla milanese nacque nel 1957 alla tavola del vetraio belga Valerio di Fiandra quando in occasione del matrimonio della figlia fece aggiungere ad un semplice risotto bianco al burro dello zafferano per ottenere una colorazione vivace che ricordasse le vetrate del Duomo

15

Cotoletta alla milanese con patate sauté e limone

Le origini del più famoso piatto Milanese risalgono al 1749, quando dalla Francia arrivarono le "Cotolette della Rivoluzione", impanate e fritte, diffuse poi anche in Austria dalla duchessa Maria Luigia di Parma

21

Vitello tonnato antica ricetta

Fu lo scrittore e gastronomo Pellegrino Artusi ad inserire per primo questo piatto piemontese nel suo famoso ricettario "la scienza e l'arte di mangiar bene" del 1891 che prevedeva una salsa scura (in dialetto "tannè") a base di acciughe e capperi

16

PER INIZIARE

Bruschetta di pane senatore cappelli al salmone con stracciatella, cipolla caramellata e cappero fritto

12

Quenelle di caprino con crumble di pistacchio su crema di zucca al profumo di zenzero

11

Tartare di manzo con maionese ai tre gusti (paprika-curry-aceto balsamico)

12,5

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con porcini, capesante e timo

15

Orecchiette con luganega, crema di pecorino e chips di zucchine

13

Ravioli di magro alle erbe aromatiche

13

SECONDI PIATTI

**Salmone in crosta di pistacchi con salsa alla barbabietola
e insalata di finocchi e menta**

17

**Burger gourmet con melanzane infornate,
pomodorini passiti, stracciatella e basilico**

14

**Filetto di manzo con spinacino saltato, crema fraiche e
pepe rosa**

16

Parmigiana di zucca con pecorino romano e e timo

13

CONTORNI

Verdure Grigliate

4

Verdure al Vapore

4

Insalata Mista

4

PER FINIRE

Tiramisu' Milano all'amaretto

6

**Tarte Tatin di mele con gelato alla crema e polvere di
cannella**

6

Cheesa Cake ai frutti di bosco e scaglie di cioccolato

6

Tagliata di frutta di stagione con gelato alla crema

6

Gelato e Sorbetto

6

Acqua

2,5

Caffè

1,5

Coperto

1,5

LISTA ALLERGENI

- 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce e prodotti a base di pesce
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 sedano e prodotti a base di sedano
- 10 senape e prodotti a base di senape
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
- 13 lupini e prodotti a base di lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi

- Risotto alla milanese e midollo tostato (7-9)
Cotoletta di vitello (1-3-7)
Ossobuco e patate schiacciate (1-5-7-9)
Bruschette di pane Senatore Cappelli (1-4-7-13)
Quenelle di caprino con crumble di pistacchio (6-7-8)
Tartare di manzo con maionese ai tre gusti (3-10)
Spaghetti alla chitarra porcini, capesante e timo (1-3-4-9-13-14)
Orecchiette con luganega pecorino zucchine (1-3-7-9-12)
Ravioli di magro alle erbe aromatiche (1-3-7-13)
Salmone in crosta pistacchi barbabietola finocchi menta (4-8-11)
Burger gourmet con melanzane, pomodorini stracciatella (7)
Filetto di manzo con spinacino, crema fraîche pepe rosa (7)
Parmigiana di zucca con pecorino romano e timo (1-7-13)
Tiramisù Milano all'amaretto (3-7)
Tarte tatin di mele con gelato alla crema, polvere cannella (1-3-7)
Cheese cake ai frutti di bosco e scaglie di cioccolato (8-7)
Tagliata di frutta di stagione con gelato alla crema (3-7)
Gelato e Sorbetto (3-7)

Tutti i piatti sono realizzati con prodotti acquistati freschi ed abbattuti a -18°C dopo nostra preparazione per mantenere integre le qualità organolettiche seguendo procedura HACCP.