



*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*

20

### **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*

15

## PRIMI PIATTI

---

Spaghetti alla chitarra con pomodoro ciliegino e burrata

12

Strozzapreti alla norma con ricotta salata

12

Orecchiette con ragu' bianco al vin Santo e olive nere

12

Gnocchi al pesto di rucola con tonno marinato e  
pomodorino

12

Lasagne al pesto con zucchine alla paprika e nocciole

11

## SECONDI PIATTI

---

Pollo al curry con riso basmati al cardamomo

15

Tagliata di manzo con cipolla caramellata, grana, rucola e  
glassa di aceto

16,5

Tonno scottato con hummus di ceci e verdure al teriyaki

16,5

Gateau vegetariano con patate, provola, zucchine e  
melanzane alla julienne

11

## PANINI E SNACKS

---

### CLUB SANDWICH

pane in cassetta, prosciutto cotto,  
uovo fritto, bacon, formaggio e lattuga, servito con  
patatine

13

### BURGER GOURMET

150gr di manzo, melanzane, pomodori passiti, stracciatella  
e crema di basilico, servito con patatine

14

### FOCACCIA GOURMET

pomodoro a concasse' al basilico fresco, crema di ricotta  
del caseificio BIO di Milano al limone, prosciutto crudo di  
Parma

11

## CONTORNI

---

Verdure Grigliate

4

Verdure al Vapore

4

Insalata Mista

4

## DOLCI

---

tiramisu' agli amaretti

6

cheese cake ai frutti rossi

6

gelato alla crema con scaglie di cocco e salsa al cioccolato

6

Tagliata di frutta di stagione

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)

Spaghetti alla chitarra con pomodoro ciliegino e stracciatella (1-3-7)

Strozzapreti alla norma con ricotta salata (1-3-7)

Orecchiette con ragu' bianco al vin Santo e olive nere (1-3-7-9)

Gnocchi al pesto di rucola con tonno marinato (1-3-4-7-9-12)

Lasagne al pesto con zucchine alla paprika e nocciole (1-3-4-7-8)

Pollo al curry con riso basmati al cardamomo (1-3-5-7-8)

Vitello tonnato con sedano croccante e fiori di capperi (4-7-8-9)

Tagliata di manzo con cipolla caramellata, grana, rucola (3-7-9)

Tonno scottato con hummus di ceci e verdure al teriyaki (4-6-9-11)

Gateau vegetariano con patate, provola, zucchine e melanzane (3-7-9)

Club Sandwich (1-3-7)

Burger Gourmet (1-7)

Focaccia Gourmet (1-7)

Tiramisu' agli amaretti (3-7-8)

Cheese cake ai frutti rossi (3-7)

Gelato alla crema con scaglie di cocco e cioccolato (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.

La materia prima secondo disponibilità, potrebbe essere di origine surgelata, senza pregiudicare la qualità del prodotto. Il Pesce servito crudo o praticamente crudo è stato trattato secondo il reg.ce 853/04 allegato 3, sez --VII , cap 3 , lettera d, punto 3

