

CENA | DINNER

BENVENUTO

Pane artigianale e olio extravergine biologico
Artisanal sourdough bread and extra virgin olive oil

6

L'ESSENZA MILANESE
THE SPIRIT OF MILAN



Mondeghili* con salsa verde
Milanese meatballs with green sauce*
1-3-4-5-6-7-9-12

28



Vitello tonnato
Slow-cooked veal with tuna sauce
4-7-9-12

32



Risotto alla Milanese
Traditional Milanese saffron risotto
7-9-12

38



Costoletta* alla Milanese con giardiniera di verdure, spinacino, sesamo e limone
Milanese veal cutlet with pickled vegetables, baby spinach, sesame, and lemon*
1-3-9-11-12

48



Tiramisù*
*Traditional tiramisù**
3-7-8

16

ANTIPASTI
STARTERS



Parmigiana di melanzana* e salsa al basilico
Baked eggplant parmigiana with basil sauce*
1-3-5-7-8-9-12

28

Calamaro** ripieno con crema di ricotta di bufala e limone candito
*Stuffed calamari** with buffalo ricotta cream and candied lemon*
1-4-5-7-9-12-14

38



Tartare di manzo piemontese, nocciole e tartufo nero pregiato
Piedmontese beef tartre with hazelnuts and premium black truffle
8-9

36



Insalata di astice* con sedano rapa, pepe rosa e misticanza
Lobster salad with celeriac, pink peppercorns, and mixed baby leaves*
2-7-12

42

PRIMI
FIRST COURSES

Zito con Genovese di manzo* e timo 34
Ziti pasta with slow-cooked Genovese beef ragù and thyme*
1-5-7-9-12

Spaghettoni al burro affumicato al ciliegio, dragoncello e caviale Oscietra Calvisius 52
Spaghettoni pasta with cherry wood-smoked butter, tarragon, and Calvisius Oscietra caviar
1-7

Linguina cacio e pepe con gamberi rossi** marinati al lime 38
*Cacio e pepe linguine pasta with lime-marinated red prawns***
1-2-7-12

  Tortello di zucca mantovana con senape, salsa al Parmigiano, caffè e cacao 34
Mantuan pumpkin tortello with mustard, Parmesan sauce, coffee, and cocoa
1-3-7-9-10-12

SECONDI
MAIN COURSES

 Rombo* alla mugnaia con carciofi, limone e capperi 46
Meunière-style turbot with artichokes, lemon, and capers*
4-7-9-12

 Gallinella di mare* in zuppetta di cozze e cime di rapa 42
Tub gurnard in a light mussel broth with turnip greens*
7-8-9-12-14

  Filetto di manzo affumicato con purea di patate, castagne arrosto e tartufo nero 46
Smoked beef fillet with potato purée, roasted chestnuts, and black truffle
7-9-12

   Uovo croccante con salsa al Taleggio e spinacino 32
Crispy egg with Taleggio cheese sauce and baby spinach
1-3-5-7

CONTORNI
SIDES

  Patate al forno al rosmarino 14
Rosemary roasted potatoes
7

  Funghi misti trifolati al prezzemolo 14
Sautéed seasonal mushrooms with parsley

   Zucca arrosto alla salvia 14
Roasted pumpkin with sage

Servizio e I.V.A. inclusi
Service and V.A.T. included

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.
Our food proposals may contain allergens.
Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.

(*) Prodotto sottoposto ad abbattimento/congelamento presso la nostra struttura.
(**) Prodotto congelato o surgelato all'origine
(*) Product blast-chilled/frozen in-house.
(**) Frozen or deep-frozen at origin.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

1. Glutine / *Gluten* 2. Crostacei / *Shellfish* 3. Uova / *Eggs* 4. Pesce / *Fish* 5. Arachidi / *Peanuts* 6. Soia / *Soy*
7. Latticini / *Dairies* 8. Frutta a guscio / *Nuts* 9. Sedano / *Celery* 10. Senape / *Mustard* 11. Sesamo / *Sesame*
12. Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites* 13. Lupini / *Lupini beans* 14. Molluschi / *Molluscs*

 Locale | *Local*  Vegetariano | *Vegetarian*  Artigianale | *Handmade*  Senza Glutine | *Gluten free*
 Senza lattosio | *Lactose free*  Vegano | *Vegan*  Pesca sostenibile | *Sustainable fishing*

DOLCI | DESSERTS

	Babà*, pera cotta e ricotta di bufala campana <i>Babà* with poached pear and buffalo ricotta</i> 1-3-7-12	16
 	Zucca romana*, mele, caprino e tartufo nero pregiato <i>Roman pumpkin* with goat cheese, apple, and premium black truffle</i> 7	24
	Caprese*, crema al cioccolato, mandorle, arancia e gelato alla vaniglia <i>Chocolate Caprese cake* with chocolate cream, almonds, orange, and vanilla ice cream</i> 3-7-8	18
 	Frutta d'autunno e succo al mandarino <i>Seasonal autumn fruits with mandarin juice</i>	16
	Selezione di gelati* artigianali della casa <i>Chef's selection of artisanal ice creams*</i> 7	15
 	Selezione di sorbetti* artigianali della casa <i>Chef's selection of artisanal sorbets*</i>	15

Servizio e I.V.A. inclusi
Service and V.A.T. included

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.
*Our food proposals may contain allergens.
Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.*

(*) Prodotto sottoposto ad abbattimento/congelamento presso la nostra struttura.
(**) Prodotto congelato o surgelato all'origine
() Product blast-chilled/frozen in-house.
(**) Frozen or deep-frozen at origin.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

1. Glutine / *Gluten* 2. Crostacei / *Shellfish* 3. Uova / *Eggs* 4. Pesce / *Fish* 5. Arachidi / *Peanuts* 6. Soia / *Soy*
7. Latticini / *Dairies* 8. Frutta a guscio / *Nuts* 9. Sedano / *Celery* 10. Senape / *Mustard* 11. Sesamo / *Sesame*
12. Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites* 13. Lupini / *Lupini beans* 14. Molluschi / *Molluscs*

 Locale | *Local*  Vegetariano | *Vegetarian*  Artigianale | *Handmade*  Senza Glutine | *Gluten free*
 Senza lattosio | *Lactose free*  Vegano | *Vegan*  Pesca sostenibile | *Sustainable fishing*