

Alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine.
Some dishes may contain frozen products at the origin.

Il pesce destinato a essere consumato crudo
È stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
Conforme alle prescrizioni del regolamento.
*Fish intended to be eaten raw has been pre-treated (frozen)
In accordance with legislative requirement.*

Il nostro pesce è certificato da fonti sostenibili.
All of our seafood has been certified from sustainable sources.

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di particolari esigenze dietetiche o allergie alimentari
Vi preghiamo di informare il personale di servizio.
*Our proposals may contain allergens.
Please inform our wait staff of any allergy
Or special dietary requirements that we should be aware
Of when preparing your order.*

Caffè e tè hanno il certificato di sostenibilità.
Coffee and tea have the sustainability certificate.

Opzione vegetariana
Vegetarian option

Servizio ed i.V.A inclusi
V.A.T and service included

ME
Lunch
NU



Express LUNCH

Un antipasto a scelta dal menu
An appetizer of your choice from the menu

Il piatto del giorno dello Chef
Chef's daily special

Pasticceria
Small pastries

€ 58,00 per persona/ per person
Acqua e caffè inclusi / Water and coffee included

Il nostro **Express Lunch**
vi offre un menu gourmet essenziale e bilanciato,
pensato per coniugare il tempo della pausa pranzo
con il piacere di una tavola raffinata.

Our **Express Lunch**
an essential, well-balanced gourmet concept,
designed to combine the rhythm of a lunch break
with the pleasure of refined dining

Un luogo magico con vista su Milano



Antipasti STARTERS

Insalata da agricoltura verticale, pomodorini colorati,
limone marinato, copeaux di ravanello e sedano, feta, olive Leccino e cetriolo 🌱🍷🥗 26

*Vertical farm greens, heirloom cherry tomatoes, marinated lemon,
shaved radish and celery, feta, Leccino olives, and cucumber*

Battuta di fassona alla mediterranea, olive dry, 🍷🥗 29

*Mediterranean-style Fassona tartare, dry olives, stracciatella, arugula,
marinated onion*

Insalata di polpo, patate, pomodori e maionese di polpo 🌱🍷🥗 27

Octopus salad with potatoes, agretti, octopus mayonnaise

Primi FIRST COURSES

Risotto alla milanese, ossobuco, fondo di vitello, gremolada 🍷🌱 38

Milanese risotto, ossobuco, veal jus, gremolata

Pacchero alla Vittorio 🍷 35

Paccheri pasta "Da Vittorio style", tomato sauce, basil, Parmesan cheese

Il piatto del giorno dello Chef 34

Chef's daily special

Secondi MAIN COURSES

Controfiletto di manzo Black Angus, il suo fondo, contorno stagionale 🍷 39

Black Angus Sirloin, sauce, seasonal side

Cotoletta alla Milanese 🍷🍷 70

Veal cutlet Milanese

Pescato del giorno alla scapece 🍷🌱 42

Catch of the day "alla Scapace" style

Un luogo magico con vista su Milano