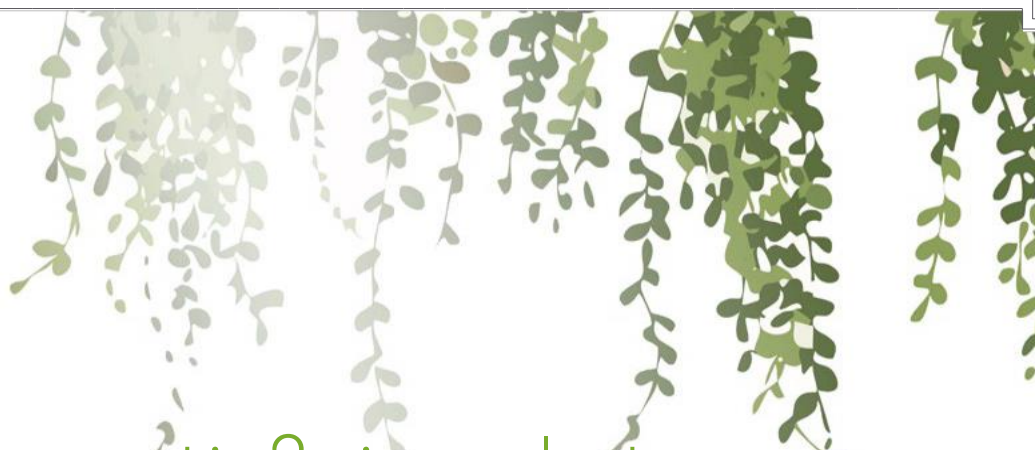




lunch menu



antipasti & insalate

starters & salads



zuppa del giorno

12,00

soup of the day
(9)



burrata con insalatina di panzanella toscana e basilico
fresco, riduzione di balsamico

17,00

burrata with a Tuscan salad of tomato, cucumber, onions, croutons,
celery, fresh basil and a balsamic reduction

(1-7-9-12)

Il nostro vitello tonnato, con capperi in fiore
e sedano croccante

18,00

thinly sliced roasted veal "tonnato", with tuna sauce,
caperberries and crunchy celery

(3-4-9-12)

prosciutto crudo del parco Ticino, servito con melone
estivo e menta fresca

20,00

locally sourced cured ham, served with summer melon and fresh mint



insalata Nizzarda 18,00
spinacino, tonno, uova, patate, fagiolini, pomodorini, acciughe di Cantabrico e
olive Taggiasche

Nicoise salad, with tuna, baby spinach, eggs, potatoes, green beans,
cherry tomatoes, Cantabrian anchovies and Taggiasca olives
(3-4-12)

caesar salad 17,00
lattuga romana, caesar dressing, pancetta croccante, scaglie di
grana padano, crostini di pane

romaine lettuce, caesar dressing, parmesan cheese shavings, crispy
bacon, bread croutons
(1-3-4-7-12)

toppings
petto di pollo alla griglia 7,00
sliced grilled chicken breast

gamberi croccanti al panko 8,00
crispy panko prawns
(1-2)



pasta

lasagna tradizionale alla bolognese 18,00
traditional oven baked lasagna with beef ragout
and béchamel sauce
(1-3-7-9-12)



girasole di parmigiana reggiano DOP, salsa di carote e zenzero, 21,00
carote all'agrodolce, zenzero candito
fresh pasta filled with a parmesan cream, carrot and ginger sauce,
pickled carrots and crystallized ginger
(1-3-7-9-12)

rigatoni all'amatriciana con guanciale croccante 21,00
fresh rigatoni pasta with a tomato and
crispy pork-cheek sauce
(1-7-9)



risotto alla milanese con zafferano e crumble di 20,00
grana padano croccante
Milanese style saffron risotto with a crumble of grana
padano cheese
(7-9)

+ aggiunta di ossobuco con gremolata +19,00
+ add braised veal shank topped with herb puree



pizza

Margherita

17.00

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e basilico

San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella and basil

(1-12)

Tonno e Cipolla

18.00

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, filietti di tonno sott'olio extra vergine, cipolla di tropea

San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, tuna fillet in extra virgin olive oil, tropea onions

(1-4-12)

Zola Piccante

19.00

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata piccante, gorgonzola DOP

San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy pork salami, gorgonzola DOP

(1-7-12)



portate principali main courses

galletto alla diavola a lenta cottura,
con verdure grigliate e patate arrostiti

36,00

slow-cooked spiced baby chicken, with grilled vegetables
and roasted potatoes

tagliata di manzo "Garronese" alla griglia, servito con insalatina
di rucola, pomodorini e scaglie di grana Padano

49,00

grilled and sliced entrecote of Garronese beef, served with a salad of rocket,
cherry tomatoes and shavings of grana Padano

(7)

ossobuco servito con risotto alla milanese e gremolata

39,00

braised veal shank, served with milanese style saffron risotto
and lemon and herb puree

(7-9)



portate principali main courses

filetto di salmone scozzese "loch duart",
asparagini arrostiti, salsa al basilico e limone, pomodorini confit,
e olive taggiasche

36,00

fillet of Scottish "loch Duart" salmon, roasted baby asparagus, basil
and lemon sauce, confit tomatoes and taggiasche olives
(4-7-12)



parmigiana di melanzane
con salsa di pomodorini e crema di basilico

22,00

baked aubergines layered with mozzarella and parmesan,
cherry tomato sauce and basil puree
(1-3-7-9)

gourmet burger
burger di manzo Garronese, fontina DOP, pancetta, rucola, cipolla
rossa, maionese di senape e whisky, servito con patate fritte

27,00

Garronese beef burger, fontina cheese DOP, bacon, rocket, red onion,
mustard and whisky mayonnaise, served with french fries
(1-3-7-10-12)

il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti nella preparazione dei piatti e su come è stata minimizzata la possibilità di incroci tra gli alimenti. la preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha chiesto. alcuni dei nostri ingredienti potrebbero essere congelati.

we welcome inquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. please inform your order taker of any allergy or special dietary requirement that we should be made aware of when preparing your menu request. if you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice. some of the ingredients we use might be frozen

coperto
cover charge

4,00

allergeni allergens

le sostanze identificate sono:

1. cereali contenenti glutine, grano, segale, farro, kamut 2. crostacei ed i prodotti a base di crostacei 3. uova e prodotti contenenti uova 4. pesce e prodotti contenenti pesce 5. arachidi e prodotti contenenti arachidi 6. soia, derivati e prodotti contenenti soia 7. latte e prodotti derivati contenenti lattosio 8. frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio 9. sedano e prodotti o preparazioni contenenti sedano 10. senape e prodotti contenenti senape 11. semi di sesamo e prodotti derivati dal sesamo 12. anidride solforosa e solfiti 13. lupini e prodotti a base di lupini 14. molluschi e prodotti a base di molluschi

allergen identification codes:

1. cereals containing gluten, wheat, rye, spelt, kamut 2. crustaceans and products containing crustaceans 3. eggs and products containing eggs 4. fish and products or preparations containing fish 5. peanuts and products containing peanuts 6. soy and products containing soy or made with soy 7. milk and products containing milk or lactose 8. nuts or products containing nuts 9. celery and products containing or prepared using celery 10. mustard and products containing or prepared using mustard 11. sesame and products containing sesame 12. sulfur oxide and sulphites 13. lupines and products containing lupines 14. mollusks and products containing mollusks



beverage menu



acqua minerale mineral water

panna (still)

cl. 45

5,00

cl. 75

7,00

san pellegrino (sparkling)

5,00

7,00

bibite soft drinks

cl. 33

7,00

pepsi cola, pepsi max, chinotto, 7up, slam, chinotto, schweppes lemon,
ginger ale, the alla pesca, the al limone

pepsi cola, pepsi max, chinotto, 7up, slam, chinotto, schweppes lemon, ginger
ale, peach and lemon iced tea

succhi di frutta fruit juices

6,00

mela, arancia, ace, ananas e pesca

apple, orange, ace, pineapple, peach

birre locali in bottiglia bottled local beers

cl. 33

moretti

8,00

moretti zero

8,00

birre locali in bottiglia artigianali crafted local beers

cl. 33

la morosina bionda

9,00

la morosina weizen

9,00

la morosina rossa

9,00

biova

9,00

birra chiara leggermente fruttata, con una nota di sale sul finale, che viene dal pane con cui è fatta.
questa birra è prodotta a partire dal pane invenduto, che sostituisce fino al 30% del malto d'orzo.

light beer with a slightly fruity flavor and a hint of salt in the finish, which comes from the bread it's made with.
the recovery and use of unsold bread replaces up to 30% of the barley malt.

birre alla spina draft beers

cl.25

cl. 50

messina cristalli di sale

6,00

12,00

moretti ipa

6,00

12,00

moretti rossa

6,00

12,00

moretti bianca

6,00

12,00

birra senza glutine gluten free beer

la morosina sensia

9,00

vini al calice wines by the glass

bollicine e spumanti sparkling wines

8,00

prosecco doc millesimato extra dry - col del sole, veneto
prosecco doc rosè brut millesimato - tutto, veneto

vini bianchi white wines

8,00

chardonnay i.g.t, corte giara, allegrini, veneto
soave doc, corte giara, allegrini, veneto
pinot grigio & chardonnay i.g.t, le rime, banfi, toscana

vini rosé rosé wines

8,00

aglianico, visione feudi di san gregorio, campania

vini rossi red wines

8,00

sangiovese & cabernet sauvignon i.g.t, col di sasso, banfi, toscana
montepulciano dop biologico, humus, rupicapra, abruzzo
merlot i.g.t, corte giara, allegrini, veneto

vini dolci sweet wines

8,00

moscato d'asti docg, prunotto, piemonte



carta dei vini wine list

bollicine e spumanti sparkling wines

prosecco doc millesimato extra dry - col del sole, veneto	50,00
prosecco doc rosè millesimato – sutto, veneto	50,00
prosecco doc superior extra dry - sior piero, v8+, veneto	60,00
ferrari maximum brut, ferrari, trentino	90,00
ferrari maximum rosé, ferrari, trentino	110,00
monogram franciacorta satèn millesimato docg, satèn, lombardia	120,00

champagne

cordon rouge, g.h.mumm, france	160,00
ponsardin brut, veuve clicquot, france	160,00
brut impérial, moët & chandon, france	180,00
cuvée prestige brut, taittinger, france	220,00

vini rosé rosé wines

rosato igt, visione feudi di san gregorio, campania (aglianico 100%)	50,00
---	-------



vini bianchi white wines

vermentino costamolino, argiolas, sardegna (vermentino 100%)	45,00
ribolla gialla doc, angoris, friuli venezia giulia (ribolla gialla 100%)	50,00
anthilia doc, donnafugata, sicilia (catarratto)	50,00
pinot grigio mongris doc, marco felluga, friuli venezia giulia (pinot grigio 100%)	55,00
greco di tufo cutizzi docg, feudi di san gregorio, campania (greco 100%)	55,00
gavi dei gavi docg, la scolca, piemonte (cortese 100%)	60,00
lugana oasi mantellina doc, allegrini, lombardia (turbiana 96%, cortese 4%)	60,00
gewürtztraminer doc, tramin, alto dige (gewürtztraminer 100%)	60,00
sauvignon igt, jermann, friuli venezia giulia (sauvignon 100%)	80,00



vini rossi red wines

negroamaro igt, masseria altamura, puglia (negroamaro 100%)	45,00
morellino di scansano docg, terrenzi, toscana (sangiovese 100%)	45,00
valpolicella classico doc, allegrini, veneto (corvina 65%, rondinella 30%, molinara 5%)	45,00
chianti classico docg, banfi, toscana (sangiovese 90%, merlot 5%, syrah 5%)	50,00
dolcetto d'alba doc, prunotto, piemonte (dolcetto 100%)	50,00
ripasso campofiorin igt, masi, veneto (corvina 45%, molinara 40%, rondinella 15%,)	55,00
rosso di montalcino doc, banfi, toscana (san giovese 100%)	60,00
primitivo di manduria doc, il rosso di vespa, puglia (primitivo 100%)	70,00
barbera d'alba doc, pio cesare, piemonte (barbera 100%)	80,00
inferno valtellina superiore docg, nino negri, lombardia (nebbiolo 95%, pignola e merlot 5%)	80,00
pinot nero doc, elena walch, trentino alto adige (pinot nero 100%)	80,00



etna rosso sul vulcano doc, donnofugata, sicilia (nerello mascalese 95%, nerello cappuccio 5%)	85,00
bruciato antinori doc, antinori, toscana (cabernet sauvignon 60%, merlot 30%, syrah 10%)	100,00
brunello di montalcino banfi docg, poggio alle mura, toscana (san giovese 100%)	140,00
barolo docg, prunotto, piemonte (nebbiolo 100%)	140,00
barbaresco mantico docg, bersano, piemonte (nebbiolo 100%)	140,00
amarone docg, allegrini, veneto (corvina veronese 80%, rondinella 15%, oseleta 5%)	200,00

vini da dessert sweet wines

moscato d'asti docg, prunotto, piemonte (moscato 100%)	50,00
---	-------