## PNNEOO

PANE E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.
DUE INGREDIENTI: IL PANE, GIÀ PREPARATO DA QUANDO L'UOMO HA INIZIATO A COLTIVARE CERALI E L'OLIO, LA CUI STORIA SI INTRECCIA CON QUELLA DELLE CIVILTÀ AFFACCIATE SUL MEDITERRANEO DA MILLENNI.

DUE PRODOTTI SEMPLICI CHE INSIEME RAPPRESENTANO LA NOSTRA IDENTITÀ. LA SEMPLICITA NON E UNA COSA SEMPLICE SE ABBINATA ALL'ARTE DI UNIRE PRODOTTI STAGIONALI, FRESCHI, LOCALI E MEDITERRANEI.

DECIDERE DI CENARE AL PANEVO È RITROVARE I GUSTI
E I SAPORI DELLA TRADIZIONE.

BREAD AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
TWO INGREDIENTS: BREAD, PREPARED SINCE MAN BEGAN TO GROW CEREALS, AND OIL WHOSE HISTORY IS INTERTWINED WITH THAT OF THE CIVILIZATIONS OVERLOOKING THE MEDITERRANEAN FOR MILLENNIALS.

TWO SIMPLE PRODUCTS THAT TOGETHER REPRESENT OUR IDENTITY. SIMPLICITY IS NOT A SIMPLE THING WHEN COMBINED WITH THE ART OF JOINED SEASONAL, FRESH, LOCAL AND MEDITERRANEAN PRODUCTS.

## gNTIPASTI| STARTERS

BATTUTA DI CERVO, RIBES, FUNGHI, NEVE DI GINEPRO E OLIO DI ABETE 22 € VENISON TARTARE, CURRANT, MUSHROOMS, JUNIPER AND FIR OIL $3 \mid 8$
POLPO ARROSTITO CON CREMA DI MAIS, CAVOLO RAPA ..... * 22 €

GRILLED OCTOPUS WITH CORN CREAM AND KOHLRABI

1 | 4 | 10 | 14

UOVO AFFOGATO CON CREMA DI PARMIGIANO 36 MESI "VACCHE ROSSE"

POCHED EGGS WITH PARMESAN CHEESE FONDUE OVER 36 MONTHS

"VACCHE ROSSE"AND BLACK TRUFFLE

$3 \mid 7$
DOUGHNUT DI SEDANO RAPA CON JUS VEGETALE
CELERIAC DOUGHNUT WITH VEGETABLE JUS
5 | 8 | 9
CAPESANTE SCOTTATE CON CREMA DI ERBE SPONTANEE PRIMAVERILI 22 €
E FIORI
SCALLOPS WITH SPRING WILD HERBS AND FLOWERS
| 14 |

## PRIMI | FIRST COURSES

LINGUINE AL BURRO, LIMONE E TIMO E TARTARE DI MAZZANCOLLE
linguine pasta with butter, lemon thyme and prawns tartare 1 | 2 | 7

```
RAVIOLO RIPIENO DI 'NDUJA, CREMA DI DATTERINO, CIPOLLA ROSSA, GUANCIALE E OLIVE DI GAETA
RAVIOLI STUFFED WITH 'NDUJA, TOMATOES SAUCE, RED ONION, PORK CHEEK AND OLIVES FROM GAETA
\(1|3| 7|9| 12\)
```

```
BOTTONE DI CASSOEULA E CREMA DI VERZA 24 €
```

BOTTONE DI CASSOEULA E CREMA DI VERZA 24 €
RAVIOLI STUFFED WITH CASSOEULA AND CABBAGE CREAM
RAVIOLI STUFFED WITH CASSOEULA AND CABBAGE CREAM
1| 3 | 7 | 9 | 1 2

```
1| 3 | 7 | 9 | 1 2
```

RAVIOLO RIPIENO DI OSSOBUCO CON SALSA ALLO ZAFFERANO E FUNGHI
RAVIOLI STUFFED WITH BRAISED VEAL, SUFFRON AND MUSHROOMS
$1|3| 7|9| 12$
CASONCELLI BURRO SALVIA, CHIPS DI GUANCIALE E SCAGLIE DI PECORINO
Butter and sage "CASONCELLI" PASTA WITH PORK CHEEK AND PECORINO
$1|3| 7|8| 9$
RISOTTO ALL'AGLIO NERO FERMENTATO, TARTARE DI SCAMPI E CREMA
DI RICOTTA DI BUFALA
$24 €$
BLACK GARLIC RISOTTO, PRAWN TARTARE AND BUFFALO RICOTTA CREAM
$2|7| 9$
RISOTTO ALLA MILANESE CON GREMOLADA DI OSSOBUCO
E RIDUZIONE DI BONARDA
MILANESE RISOTTO WITH BRAISED VEAL SHANK AND BONARDA WINE
REDUCTION
$7 \mid 12$

## SECONDI DI CARNE \| NEAT MAINS

PLUMA DI MAIALINO NERO DELLA LOMELLINA CON CARCIOFI RIPIENI
PLUMA OF "LOMELLINA"BLACK PIGLET WITH STUFFED ARTICHOKES
7 | 9 | 12

GUANCIA DI VITELLO, ZUCCA, FUNGHIE JUS DI VITELLO 30 €

VEAL CHEEK, PUMPKIN, MUSHROOMS AND VEAL JUS $1|3| 7|8| 9 \mid 12$

SPALLA DI AGNELLO, RADICCHIO TARDIVO E CREMA DI CAROTE

SHOULDER OF LAMB, RADISH AND CARROTS CREAM
9 | 12

PICCIONE, FOIE GRAS, CREMA DI NOCCIOLE TOSTATE ERIDUZIONE DI RATAFIA

PIGEON, FOIE GRAS, HAZELNUTS CREAM AND RATAFIA SAUCE
$5|7| 8 \mid 12$

DIAFRAMMA SCOTTATO, BAGNETTO VERDE E PATATA SOTTO CENERE

HANGER STEAK, HERBS SAUCE AND UNDER ASHES POTATOES
9 | 12

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ALTA, CONCASSÈ DI POMODORO, $40 €$ RUCOLA
milanese veal cutlet with tomatoes and rocket
1 | 3 | 7

# SECONDI DI PESCE I SEAFOOD MAINS 

## SEPPIA RIPIENA

STUFFED SQUID
1 | 4 | 14

RANA PESCATRICE CON VARIAZIONE DI ASPARAGI

MONKFISH WITH ASPARAGUS COOKED IN DIFFERENT STYLES
4 | 9

PESCATO DEL GIORNO IN GUAZZETTO AI FRUTTI DI MARE
CATCH OF THE DAY WITH SEAFOOD SAUCE
4 | 14

```
BENVENUTO DELLO CHEF
``` CHEF'S WELCOME ENTRÉE

SALUMIE FORMAGGI DELLA TRADIZIONE LOMBARDA COLD CUTS AND CHEESES FROM LOMBARDY

1 | 7

RISOTTO E OSSOBUCO Milanese style risotto with braised Veal shank 7 | 9 | 12

MILANESE DI VITELLO
milanese style veal cutlet
1 | 3

SBRISOLONA

SBRISOLONA CRUMBLECAKE
\(1|3| 7 \mid 8\)

ABBINAMENTO VINI | WINE PAIRING
45 €

Menu Carta bianca | (HEF'S CHOICE MENU \(70 €\)

5 PORTATEA SCELTA DELLO CHEF
5-COURSE TASTING MENU CURATED BY THE CHEF

\section*{(Dessert}
```

TIRAMISÚ
3 | 7
SHORTBREAD ALLA NOCCIOLA, PERA SEMI-CANDITA,
HAZELNUT SHORTBREAD, CANDIED PEAR,
CINNAMON ICE CREAM AND HAZELNUTS
1 | 3 | 7 | 8 | 12
LA CAROTA | TORTA DI CAROTE, CREMOSO ALLA MANDORLA,
SORBETTO CAROTA E TIMO, BAO DI CAROTA
CARROT CAKE, ALMOND CREAM, CARROT AND THYME SORBET AND
CARROT BAO
1 | 6 | 8
CRÈME BRÛLÉE CON GELATO AL BAILEYS E BISCOTTO AL GRUE DI CACAO
CHOCOLATE AND BAILEYS CRÈME BRÛLÉE WITH BAILEYS ICE CREAM COCOA NIBS
COOKIE
1 | 3 | 7 | 8 | 12

```
SOUFFLÉ ALLA ZUCCA E GELATO ALLA CASTAGNA
PUMPKIN SOUFFLÉ AND CHESTNUT ICE CREAM
1|3|7|8
FRUTTA DI STAGIONE
SEASONAL FRESH FRUIT
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA
SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS
\(3|7| 8\)

\section*{fllemgeni E Altre note \| fllergens and notes}
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA EGGS AND PRODUCTS THEREOF
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE FISH AND PRODUCTS THEREOF
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DISOIA SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO) MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)
8. FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA A GUSCIO NUTS AND PRODUCTS THEREOF
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO CELERY AND PRODUCTS THEREOF
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF
* CON QUESTO SIMBOLO VENGONO INDICATI TUTTI I PRODOTTI CHE IN FASE DI PREPARAZIONE POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO, ANCHE PARZIALE, DI ABBATIMENTO NEGATIVO
* THIS Symbol indicates all the products which during preparation could have SUbJected to a process, even partial, of blast chilling or freezing
** CON QUESTO SIMBOLO VENGONO INDICATI TUTTI I PRODOTTI NON SOGGETTI A SCONTISTICHE E PROMOZIONI
* this symbol represents all the products that are not eligible for discounts and PROMOTIONS

ALCUNI ALIMENTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI O TRACCE. ALCUNI ALIMENTI POSSONO ESSERE CONGELATI. LO STAFF È A DISPOSIZIONE PER EVENTUALI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. LA PREGHIAMO DI INFORMARCI SE SOFFRE DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O HA DELLE ESIGENZE ALIMENTARI PARTICOLARI DI CUI DOVREMMO ESSERE A CONOSCENZA PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI CHE HA RICHIESTO.

SOME FOOD MAY CONTAIN ALLERGENS OR PRODUCTS THEREOF. SOME FOOD MAY BE FROZEN. WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS. PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF WHEN PREPARING YOUR MENU REQUEST.```

