

Primi

Risotto alla Milanese con ossobuco di vitello, 34,00
Carnaroli Autentico Riserva San Massimo [1 e 7]

Risotto alla Milanese, 19,00
Carnaroli Autentico Riserva San Massimo [7]

Risotto cedro e taleggio 18,00
*Carnaroli Autentico Riserva San Massimo ,
taleggio di capra Boscasso e cedro candito [7, 8 e 10]*

Gnocchi di patate, 18,00
fave, pecorino di Amatrice e pepe rosa [1, 3 e 7]

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo 18,00
burro, limone, pan grattato e acciughe [1, 3 e 7]

Secondi

Cervella frita alla milanese, 18,00
[1, 3, 7 e 8]

Guancia di manzo, 26,00
maionese alle mandorle, baby mandarini e porri croccanti [6, 9 e 10]

Vitello tonnato Ronchettino, 23,00
filetto di vitello rosa, salsa tonnata e katsuobushi [3, 4, 7 e 10]

Costolette di agnello in crosta di erbe 26,00
*con crema di patate e porri, baby carote marinate, cipolline boretane
e pasta di salame piccante [1, 7, 9 e 10]*

Filetto di vitello italiano in crosta, 32,00
rabarbaro e salsa bbq di carote [1, 3, 6, 7 e 9]

Cotoletta alla Milanese "Orecchia d'Elefante", 38,00
di vitello, cotta in burro chiarificato [1, 3, 7 e 8]

Cotoletta "Orecchia d'Elefante "Imperiale", 82,00
[1, 3, 7 e 8]

Antipasti

Informativa sulle normative riguardanti gli allergeni

Regolamento (UE) n°1169/2011 art.44

Elenco dei prodotti che possono causare allergie:

1- Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

2- Crostacei e relativi prodotti

3- Uova e relativi prodotti

4- Pesce e relativi prodotti

5- Arachidi e relativi prodotti

6 - Semi di soia e relativi prodotti

7 - Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti

9 - Sedano e relativi prodotti

10 - Senape e relativi prodotti

11 - Semi di sesamo e relativi prodotti

12 - Lupino e relativi prodotti

13 - Molluschi e relativi prodotti

14 Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO_2

Gnocco fritto e “Collinetta” di Marco d’Oggiono ,14.00
pancetta cotta e leggermente affumicata [1]

Insalata tiepida di nervetti di vitello, 15.00
con fagioli cannellini, cipolla rossa di Tropea e aceto di Jerez

Mondeghilli alla Milanese *Ricetta Storica*, 16.00
[1, 3, 5 e 8]

Salame cremonese e Soarza di Renato Carletti, 16.00
pan brioche e giardiniera [1, 3 e 7]

Uovo cotto a bassa temperatura, 16,00
insalatina di asparagi, mele e spuma di parmigiano allo zafferano [3 e 7]

Acciughe del Cantabrico 17,00
pane e burro d’alpeggio montato [1, 3 e 7]