

## Antipasti

Gnocco fritto e “Collinetta” di Marco d’Oggiono <i>pancetta cotta e leggermente affumicata</i> <b>allergeni: 1</b>	14,00
Insalata tiepida di nervetti di vitello <i>con fagioli cannellini, cipolla rossa di Tropea e aceto di Jerez</i>	14,00
Mondeghilli alla Milanese <i>Ricetta Storica</i> <b>allergeni: 1, 3, 5 e 8</b>	15,00
Insalatina di petto d’oca affumicato <i>soncino, finocchi e arance a vivo</i> <b>allergeni: 1</b>	18,00
Insalata di gallina padovana <i>salsa verde, carote, cavolfiore e cipolla in agrodolce</i> <b>allergeni: 1, 3 e 7</b>	17,00
Carciofo della “Garfagnana” <i>ripieno di besciamella, pastellato in farina di riso, fritto su fonduta di parmigiano e nocciole tostate</i> <b>allergeni: 5, 7 e 8</b>	16,00

## Primi

Risotto alla Milanese con ossobuco di vitello con salsa gremolada <i>Carnaroli Autentico Riserva San Massimo</i> <b>allergeni: 1 e 7</b>	32,00
Risotto alla Milanese con rognoncino di vitello trifolato <i>Carnaroli Autentico Riserva San Massimo</i> <b>allergeni: 7</b>	25,00
Risotto alla Milanese <i>Carnaroli Autentico Riserva San Massimo</i> <b>allergeni: 7</b>	18,00
Risotto con vin cotto, crema di nocciole e fonduta di pecorino <b>allergeni: 7 e 8</b>	20,00
Tagliatelle di pasta fresca all’uovo porro marinato, zenzero e basilico <b>allergeni: 1, 3 e 7</b>	18,00

## Secondi

Cervella frita alla milanese <b>allergeni: 1, 3, 7 e 8</b>	18,00
Guancia di manzo brasata <i>purea di sedano rapa e porri glassati</i> <b>allergeni: 10</b>	25,00
Filetto alla Wellington <i>speck, carciofi trifolati e salsa bbq di carote</i> <b>allergeni: 1, 3, 6 e 9</b>	29,00
Tartare di fassona millefoglie di sedano rapa, chips di topinambur, funghi pioppini <b>allergeni: 9</b>	25,00
Trippa in umido <i>con fagioli borlotti e polenta fritta</i> <b>allergeni: 9</b>	19,00
Cotoletta alla Milanese “Orecchia d’Elefante” <i>di vitello, cotta in burro chiarificato</i> <b>allergeni: 1, 3, 7 e 8</b>	36,00
Cotoletta alla Milanese “Imperiale” <b>allergeni: 1, 3, 7 e 8</b>	82,00

## Pasticceria

Gelato artigianale del giorno <i>accompagnato da meringhe, praline e frutta secca</i> <b>allergeni: 1, 7 e 8</b>	12,00
Tarte tatin sfoglia alla francese tirata a mano, mele renette e gelato al caramello salato <b>allergeni: 1, 3, 7 e 8</b>	9,00
“Pastrocchio” del Ronchettino <i>bavarese al cioccolato fondente 70%, coulis di arancia, arance semicandite e cannella</i> <b>allergeni: 1, 3, 7 e 8</b>	9,00
Tiramisu’ in tazza <i>Crema al mascarpone, caffè’ Hausbrand e cacao amaro</i> <b>allergeni: 1, 3 e 7</b>	9,00
Sorbetto naturale allo yuzu e kumquat	6,00

**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  $\text{So}_2$

*Cestino del Pane*

---

Tutto il nostro pane è fatto in casa,  
prodotto mediante l'utilizzo di  
farine Biologiche non trattate  
del "Mulino Pasini"

Lasciato lievitare 12 ore e cotto  
nel nostro storico forno a legna  
prima dell'arrivo degli ospiti

---