

Antipasti

Gnocco fritto e “Collinetta” di Marco d’Oggiono 14,00
pancetta cotta e leggermente affumicata
allergeni: 1

Insalata tiepida di nervetti di vitello 14,00
con fagioli cannellini, cipolla rossa di Tropea e aceto di Jerez

Mondeghilli alla Milanese *Ricetta Storica* 15,00
allergeni: 1, 3, 5 e 8

Zucca Hokkaido , 16,00
cipolla marinata, uvette bagnate in angostura, pinoli, pioppini e fonduta di grana padano
allergeni: 7, 8 e 14

Insalata di gallina padovana 17,00
salsa verde, carote, cavolfiore e cipolla in agrodolce
allergeni: 1, 3 e 7

Battuta di manzo garronese su midollo 24,00
chips di topinambur e gelato alla senape con sale malton affumicato
allergeni: 7 e 10

Primi

Risotto alla Milanese con ossobuco di vitello con salsa gremolada 32,00
Carnaroli Autentico Riserva San Massimo
allergeni: 1 e 7

Risotto alla Milanese con rognoncino di vitello trifolato 25,00
Carnaroli Autentico Riserva San Massimo
allergeni: 7

Risotto alla Milanese 18,00
Carnaroli Autentico Riserva San Massimo
allergeni: 7

Risotto con cardi, crema di nocciole, 20,00
scorza di bergamotto e bagnacauda leggera all’aglio nero
allergeni: 4, 7 e 8

Gnocchi di zucca 18,00
bour blanc, fonduta di castelmagno e amaretti
allergeni: 1, 3 e 7

Secondi

Cervella frita alla milanese 18,00
allergeni: 1, 3, 7 e 8

Guancia di manzo brasata 25,00
purea di pane e midollo, senape di digione in grani, platano fritto e salsa ai frutti rossi
allergeni: 10

Filetto alla Wellington 29,00
speck, porcini, tartufo e salsa bbq di uva fragola
allergeni: 1 e 3

Quaglia al profumo di caffè’ e scorza d’arancia 28,00
con cotechino, castagne e biette
allergeni: 9 e 10

Trippa in umido 19,00
con fagioli borlotti e polenta fritta
allergeni: 9

Cotoletta alla Milanese “Orecchia d’Elefante” 36,00
di vitello, cotta in burro chiarificato
allergeni: 1, 3, 7 e 8

Cotoletta alla Milanese “Imperiale” 82,00
allergeni: 1, 3, 7 e 8

Pasticceria

Gelato artigianale del giorno 12,00
accompagnato da meringhe, praline e frutta secca
allergeni: 1, 7 e 8

Tarte tatin 9,00
sfoglia alla francese tirata a mano, mele renette e gelato al caramello salato
allergeni: 1, 3, 7 e 8

“Pastrocchio” del Ronchettino 9,00
bavarese al cioccolato fondente 70%, coulisse di arancia, arance semicandite e cannella
allergeni: 1, 3, 7 e 8

Tiramisu’ in tazza 9,00
Crema al mascarpone, caffè’ Hausbrand e cacao amaro
allergeni: 1, 3 e 7

Sorbetto naturale alla mela verde, lime e menta 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 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
