

## Antipasti

Gnocco fritto and “Collinetta” di Marco d’Oggiono  
*cooked and lightly smoke pancetta*  
**Allergens: 1** 14,00

Warm salad of veal nerves  
*with cannellini beans, red onions from Tropea and Jerez vinegar* 14,00

Milan style meatballs *Antique Recipe*  
**Allergens: 1, 3, 5 and 8** 15,00

Fried zucchini in flowers rice batter  
*stuffed with basil and ricotta*  
**Allergens: 3 and 7** 16,00

Beetroot panna cotta,  
*pickled vegetables and goat cheese with chives and peanut cream*  
**Allergens: 5 and 7** 14,00

Egg at 64 degrees,  
*soft of leek, dandelion and castelmagno*  
**Allergens: 1, 3, 4 e 7** 15,00

Beef carpaccio of Garronese  
*with anchovy emulsion, confit lemon sauce, wild garlic*  
**Allergens: 6, 9 and 10** 19,00

## Primi

Milanese risotto with veal ossobuco with gremolada sauce  
*Carnaroli Autentico Riserva San Massimo*  
**Allergens: 1 e 7** 32,00

Milanese risotto with sautéed veal kidney  
*Carnaroli Autentico Riserva San Massimo*  
**Allergens: 7** 25,00

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

Risotto with cherry of Vignola and gorgonzola  
*Carnaroli Autentico Riserva San Massimo*  
**Allergens: 7 e 14** 18,00

Spaghetti of pastificio “Vicidomini”  
*sour butter with grapefruit, basil and whitefish bottarga*  
**Allergens: 4 e 9** 20,00

In caso di allergie particolari informare il personale di sala

## Secondi

Milanese-style fried brain  
**Allergens: 1, 3, 7 e 9** 18,00

Braised veal cheek  
*with mustard, white melon glazed with port and capers*  
**Allergens: 6, 7, 9, 10 e 12** 27,00

Free range cockerel  
*with baby vegetable garden*  
**Allergens: 6 e 9** 23,00

Fillet of veal with tuna sauce  
*Foam of tuna sauce and spring vegetables*  
**Allergens: 3, 9 e 10** 23,00

Cotoletta alla Milanese “Elephant Ear”  
*veal, cooked in clarified butter*  
**Allergens: 1, 3, 7 e 8** 36,00

Imperial Cotoletta alla Milanese  
**Allergens: 1, 3, 7 e 8** 82,00

## Pasticceria

Artisan ice cream of the day  
*accompanied by meringues, pralines and dried fruit*  
**Allergens: 3 e 8** 12,00

“Pastrocchio” del Ronchettino  
*70% dark chocolate Bavarian cream, orange coulis, crumble of Saronno macaroon and candied orange peel*  
**Allergens: 1, 3, 7 e 8** 9,00

Tiramisu’ in a pot  
*Mascarpone cream, Hausbrand coffee and bitter cocoa*  
**Allergens: 1, 3 e 7** 9,00

Watermelon fruit sorbet and whipped cream 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

---