

Antipasti

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

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

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

Panna cotta di barbabietola,
giardiniera e caprino con erba cipollina e crema di arachidi
allergeni: 5 e 7 14,00

Uovo a 64 gradi,
morbido di porro, tarassaco e castelmagno
allergeni: 1, 3, 4 e 7 15,00

Fiori di zucca fritti in pastella di riso
ripieni con ricotta basilico
allergeni: 3 e 7 16,00

Carpaccio di manzo garonese
con emulsione di acciughe, salsa di limoni confit e foglia di senape
allergeni: 4 19,00

Primi

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

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

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

Risotto con ciliegie di Vignola e gorgonzola
Carnaroli Autentico Riserva San Massimo
allergeni: 7 e 14 18,00

Spaghetti del pastificio “Vicidomini”
burro acido al pompelmo, basilico e bottarga di lavarello
allergeni: 4 e 9 20,00

In caso di allergie particolari informare il personale di sala

Secondi

Cervella frita alla milanese
allergeni: 1, 3, 7 e 9 18,00

Guancia di vitello brasata
con senape, melone bianco glassato al porto e capperi
allergeni: 6, 7, 9, 10 e 12 27,00

Galletto ruspante
con giardinetto di verdure baby
allergeni: 6 e 9 23,00

Filetto di vitello tonnato
Spuma di salsa tonnata e verdure primaverilie
allergeni: 3, 9 e 10 23,00

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

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

Pasticceria

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

“Pastrocchio” del Ronchettino
bavarese al cioccolato fondente 70%, coulis di arancia, crumble all amaretto e scorzette di arancia candita
allergeni: 1, 3, 7 e 8 9,00

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

Sorbetto aall’anguria con panna montata 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
