

Antipasti

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

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

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

Insalatina di petto d’oca affumicato ,
soncino, finocchi e arance a vivo
allergeni: 1

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

Carciofo della “Garfagnana”
ripieno di besciamella, pastellato in farina di riso, fritto su fonduta di parmigiano e nocciole tostate
allergeni: 5, 7 e 8

Primi

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

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

Risotto alla Milanese
Carnaroli Autentico Riserva San Massimo
allergeni: 7

Risotto con vin cotto,
crema di nocciole e fonduta di pecorino
allergeni: 7 e 8

Tagliatelle di pasta fresca all’uovo
broccoli, crema all’uovo e guanciaie croccante
allergeni: 1, 3 e 7

Secondi

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

Guancia di manzo brasata
purea di sedano rapa e porri glassati
allergeni: 10

Filetto alla Wellington
speck, carciofi trifolati e salsa bbq di carote
allergeni: 1, 3, 6 e 9

Tartare di fassona
millefoglie di sedano rapa, chips di topinambur, funghi pioppini
allergeni: 9

Trippa in umido
con fagioli borlotti e polenta frita
allergeni: 9

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

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

Pasticceria

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

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

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

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

Sorbetto naturale allo yuzu e kumquat

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
