

## 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 fichi, taleggio, caprino e timut  
*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  $\text{So}_2$

*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

---