






Per cominciare in cucina...



Starters

- **Arancine di riso ripiene di 'nduja e radicchio; zola e noci.** 14
Italian deep fried rice balls stuffed with spicy pork sausage & red chicory; blue cheese & walnuts.
- **Lasagnetta di baccalà, patate, olive, crema di peperone dolce.**  16
Salted codfish, potatoes and olives "lasagna" with sweet pepper cream.
- **Tonno di coniglio all'aceto balsamico, crudité di verdure.**  15
Balsamic vinegar and olive oil marinated stewed rabbit with seasonal vegetables.
- **Bun farcito con crudo di salmone, zucchine marinate, fiori di zucca e mayo al wasabi.** 16
Bun bread sandwich filled with raw salmon, marinated courgettes, zucchini blossoms and wasabi mayonnaise.
- **Crema di fave, uovo barzotto e cialda croccante di pecorino**   14
Lukewarm fava beans cream with poached eggs and crunchy sheep's cheese wafer.
- **La nostra ricotta affumicata casalinga con insalata di panzanella**  14
Homemade smoked ricotta cheese with chopped salad of soaked stale bread, onions, cucumber and tomatoes .
- **Salumi e formaggi locali, composta, miele e frutta secca** (per due persone). 20
Selection of high quality cold cuts & cheese served with homemade mustard and jam. (for two people)

...Per proseguire...

First courses





P.S: la pasta fresca è farina del nostro sacco!

- **Risotto classico alla milanese.**  15
Classic milanese risotto with saffron.
- **Troccoli di grano arso, bombette di manzo e pecorino.** 15
Homemade burnt wheat troccoli pasta with beef & sheep's cheese meatballs.
- **Linguine al pesto di basilico, seppia confit, il suo nero e acqua di pomodoro condito.** 16
Linguine pasta with basil pesto sauce, stewed cuttlefish, black ink and tomato flavored water.
- **Ravioli di semola al ripieno di asparagi e bufala affumicata, crema all'uovo.**  15
Homemade semolina egg ravioli with asparagus & smoked buffalo milk mozzarella filling, eggs cream.

- **Mezze maniche alla gricia e fave.** 14
Mezze maniche pasta with sheep's cheese, black pepper, bacon and fava beans sauce
- **Chitarrina all'uovo al ristretto di cacciucco mantecata alla 'nduja, granella di pistacchio.** 16
Homemade egg pasta with tomato flavored fish bisque melted with pork sausage, pistachios powder.

... Per concludere.

Main courses

- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** 27
Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes **or** sautéed potatoes.
- **Baccalà cbt in fagottini di riso, la sua trippa, salsa mugnaia alle mandorle.** 25 
Rice paper rolled stewed salted codfish, its tripe and almond meunière sauce.
- **Parmigiana di melanzane al forno, pomodoro e parmigiano reggiano.** 18  
Parmigiana: baked sliced eggplant layered with parmesan cheese and tomato.
- **Stinco di maiale affumicato, salsa bbq, cavolo cappuccio e patata all'olio.** 22
Smoked pork shank with bbq sauce, cabbage salad and mashed potato.
- **Tataki di ricciola, salsa teriyaki al mango, salicornia e crema di peperone dolce.** 26 
Amberjack tataki with mango flavored teriyaki sauce, glasswoth and sweet pepper sauce.

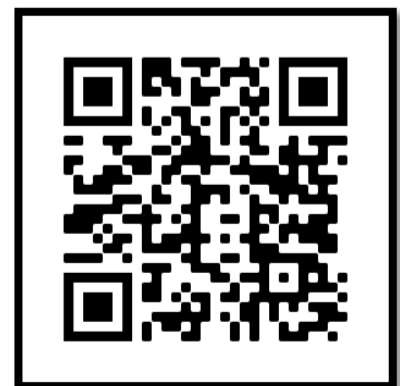
Il piatto unico.

First & main course served together

- **Ossobuco di vitello con risotto classico alla milanese.** 27
Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.

Scopri il nostro locale inquadrando il Qr code!

Find out our restaurant scanning the Qr code!



Coperto – Cover Charge € 3

 **Piatto vegetariano** – Vegetarian plate

 **Gluten free**

AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE



-Le nostre pietanze sono cotte su brace a legna-
Our courses are cooked on wood embers

GALLETTO SPEZIATO ALLA FIAMMA 
Spiced young rooster
€ 22

TAGLIATA DI CUBE ROLL GALLESE 
Welsh Hereford cut of beef
€ 27, 300 g


FILETTO DI SCOTTONA PIEMONTESE 
Scottona piemontese beef fillet
€ 28, 250 g


BACON CHEDDAR DOUBLE CHEESEBURGER
300g di scottona piemontese, bacon croccante, formaggio cheddar e maionese.
300g of piemontese breed beef, crunchy bacon, cheddar cheese & mayonnaise.
€ 25

VEGAN BURGER 

La nostra ricetta segreta, 100% vegan!
Our secret recipe, 100% vegan!
€ 18

COSTATA EXTRAMAREZZATA IRLANDESE 
Irish high marbled rib-eye steak
€ 35, 500 g

FIorentina di Giovenca Matura 
Aged heifer T-bone steak
€ 72, 1100 g
Per due persone - For two people

CUBE ROLL DI WAGYU GIAPPONESE 
LA CARNE PIU' PREGIATA AL MONDO
Japanese Wagyu beef cube roll
€ 50, 200 g