

Antipasti

**Trilogia di crudo,
branzino al profumo di agrumi**
Raw sea bass flavored with citrus
20

**Petto d'anatra cotto a bassa temperatura,
composta di mele e carciofi**
Duck breast with apple jam and artichokes
20

Uovo morbido su fonduta di Pecorino e cime di rapa
Poched egg with cheese fondue and turnip greens
16

**Carpaccio di carne salada,
frutti di bosco e scaglie di Parmigiano**
Meat carpaccio with berries and Parmesan cheese
17

**Salmone marinato con indivia brasata,
mandorle e alganori**
Marinated salmon with braised endive, almond and alganori

Primi

Il classico risotto alla milanese

Milanese style risotto

18

Tagliolino di pasta fresca, carciofi e pecorino

Home made tagliolino pasta with artichokes and Pecorino cheese

16

Tortiglione con ragu di cinghiale in dolce forte

Tortiglione pasta with wild boar ragout

20

Raviolo ripieno di baccala

su crema di pomodoro del piennolo e basilico

Raviolo stuffed with cod , fresh tomato sauce and basil

20

Spaghetti, cozze e pomodorino

Spaghetti with mussels and cherry tomato

18

Primi

Secondi

**Cotoletta alla milanese
rucola, pomodorini e patate fritte**

Milanese style veal cutalette with fried potatoes

24

Calamaro ripieno con scarola ripassata

Stuffed squid with escarole

22

**Ombrina bocca d'oro con broccolo romanesco
e acciughe del cantabrico**

Croaker with cauliflower and anchovies

20

Guancia di manzo brasato su mantecato di patate

Braised beef cheek on creamed potatoes

24

Polpo croccante con zucca e Marsala

Crispy octopus with pumpkin and Marsala

18