

## Antipasti

Gnocco fritto e prosciutto crudo dolce d'Osvaldo  
**allergeni: 1** 12,00

Insalata tiepida di nervetti di vitello  
con fagioli borlotti, cipolla rossa di Tropea e aceto di Jerez 12,00

Mondeghilli alla Milanese *Ricetta Storica*  
**allergeni: 1, 3, 5 e 8** 14,00

Pannacotta di verdure e giardiniera  
**allergeni: 1, 3, 7, 9 e 10** 14,00

Battuta di manzo Garronese,  
barbabietola in agrodolce, ciliege al Sangiovese, capperi  
e salsa al peperoncino giallo  
**allergeni: 6, 10 e 14** 17,00

## Primi

Risotto alla Milanese con ossobuco di vitello con salsa gremolada  
*Carnaroli Autentico "Riserva San Massimo"*  
**allergeni: 1 e 7** 29,00

Risotto alla Milanese con rognoncino di vitello trifolato  
*Carnaroli Autentico "Riserva San Massimo"*  
**allergeni: 7** 23,00

Risotto alla Milanese  
*Carnaroli Autentico "Riserva San Massimo"*  
**allergeni: 7** 16,00

Risotto con melanzane cotte in forno a legna,  
limone candito e aglio nero  
*Carnaroli Autentico "Riserva San Massimo"*  
**allergeni: 7 e 10** 16,00

Mezzi fischiotti tiepidi "Vicidomini"  
*ragu' di lingua di vitello, pesto di erbe estive, salsa di pomodoro arrosto e fragole*  
**allergeni: 3, 7, 6, 9 e 10** 17,00

In caso di allergie particolari informare il personale di sala

## Secondi

Cervella frita alla milanese  
**allergeni: 1, 3, 7 e 9** 16,00

Diaframma di manzo scottato all'olio di sesamo  
con pesche, taccole e cipolla di Tropea grigliata  
**allergeni: 9, 10 e 12** 21,00

Quaglia arrosto,  
salsa al pepe verde, ciliegie, insalata romana alla griglia  
**allergeni: 9, 10 e 12** 24,00

Cotoletta alla Milanese "Orecchia d'Elefante"  
di vitello, cotta in burro chiarificato  
**allergeni: 1, 3, 7 e 8** 28,00

Cotoletta alla Milanese "Imperiale"  
per 4 persone  
**allergeni: 1, 3, 7 e 8** 60,00

## Pasticceria

"Pastrocchio" del Ronchettino  
bavarese al cioccolato fondente 70%, ananas e caffè  
**allergeni: 1, 3, 5, 7 e 8** 9,00

Tartelletta  
Frolla, fragole e cioccolato bianco  
**allergeni: 1, 3, 7 e 8** 9,00

Profitterols  
cremoso alla banana, caramello e frutta secca sabbata  
**allergeni: 1, 3, 7 e 8** 9,00

Sorbetto anguria e panna montata  
**allergeni: 7** 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

---