

Antipasti

Gnocco fritto e prosciutto crudo dolce d'Osvaldo
allergeni: 1

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

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

Uovo di cascina morbido,
spuma di pane, cipolla cotta in forno a legna, guanciale e fondata di branzi
allergeni: 1, 3, 4, 5, 7, 8 e 10

Battuta di manzo garronese,
carciofi in più consistenze, acciughe del mar cantabrico ed emulsione al limone grigliato
allergeni: 4, 6, 10 e 12

12,00

12,00

14,00

14,00

16,00

Secondi

Cervella fritta alla milanese
allergeni: 1, 3, 7 e 9

Petto e coscia di quaglia,
pasta di anacardi, curry verde e verdure di stagione cotte in forno a legna
allergeni: 1, 4, 6, 7, 8, 9 e 10

Filetto di vitello alla wellington
pure di patate e salsa di prugne
allergeni: 1, 3, 4, 6, 7, 9 e 10

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

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

16,00

21,00

27,00

28,00

60,00

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 cime di rapa, frutti rossi e castelmagno
Carnaroli Autentico "Riserva San Massimo"
allergeni: 7, 9 e 14

Agnolotti di pasta fresca ripieni di guancia di manzo brasata
sedano rapa, estrazione di prezzemolo e cedro candito
allergeni: 1, 4, 5, 6, 9 e 10

29,00

22,00

16,00

15,00

16,00

"Pastrocchio" del Ronchettino
bavarese al cioccolato fondente 70% e pera in più consistenze
allergeni: 1, 3, 5, 7 e 8

Millefoglie tirata a mano,
crema alla vaniglia e frutti di bosco
allergeni: 1, 3, 5, 7 e 8

Profiteroles ripieni di cioccolato al caramello
glassa fondente al 70% e frutto della passione
allergeni: 1, 3, 5, 7 e 8

Sorbetto agli agrumi italiani e vermouth

9,00

9,00

8,00

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 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
