

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

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

14,00

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

16,00

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

22,00

Risotto alla Milanese
Carnaroli Autentico “Riserva San Massimo”
allergeni: 7

16,00

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

15,00

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

16,00

In caso di allergie particolari informare il personale di sala

Secondi

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

16,00

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

21,00

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

27,00

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% e pera in piu consistenze
allergeni: 1, 3, 5, 7 e 8

9,00

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

9,00

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

8,00

Sorbetto agli agrumi italiani e vermouth

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
