

Antipasti

Sfoglia calda con pancetta ,taleggio DOP e cipolla
Warm puff pastry with bacon, Taleggio DOP and onion

Allergeni:1.3.4.7

18,00

Trittico di verdure con bagna cauda e Raschera Fusa
(Peperoni di Carmagnola,Indivia Belga e Radicchio tardivo trevigiano)

Triptych of vegetables in bagna cauda with melted Raschera cheese

Allergeni:4.7

20,00

Cotechino con fonduta di gorgonzola su frittatina alle Cipolle Bionde

Cotechino with Gorgonzola fondue on a blond onion omelette

Allergeni:3.7

18,00

Rosaltonnato (Magatello di Vitello al Rosa con salsa Tonnata)

Rosaltonnato (Rosa-flavored veal fillet with tuna sauce)

Allergeni; 3.4

20,00

Tentacolo di Polpo e Mazzancolle al vapore su letto di Purè al Basilico

Steamed Octopus and Prawn Tentacles on a Bed of Basil Puree

Allergeni;4.14

20,00

Primi Piatti

Gnocchi di patate e castagne con salsa di Gorgonzola dolce fuso
Potato and chestnut gnocchi with melted sweet Gorgonzola sauce

Allergeni: 1.3.7.

18,00

Plin tricolore al Brasato con burro di Malga e Bella Lodi 24 Mesi
Braised Beef Plin with Malga Butter and Bella Lodi 24 Months Aged

Allergeni: 1.3

18,00

Tagliatelle alla Carbonara Bianca (Cacio, pepe e Guanciale)
Tagliatelle alla Carbonara Bianca (Cheese, Pepper, and Bacon)

Allergeni: 1,3,7

18,00

Riso Carnaroli allo Zafferano mantecato al Taleggio DOP
Saffron Carnaroli rice creamed with Taleggio DOP cheese

Allergeni: 7.

18,00

Trippa in Umido con Fagioli Borlotti

Stewed Tripe with Borlotti Beans

Allergeni.

18,00

Secondi piatti

Casseoula detta Casôla

Pork ribs, rind, salami and cabbage, typical Lombard recipe

Allergeni:

20,00

Arrotolato di Coniglio alla Ligure (basilico e Olive taggiasche)

Ligurian-style rabbit roll (basil and Taggiasca olives)

Allergeni:7

20,00

Morbido di Manzo alla Rovato su letto di purè di patate

Soft Rovato-style beef on a bed of mashed potatoes

Allergeni:7.10

20,00 cad

Cuore di Filetto di Salmone al Forno su Roasty di Patate

Baked Salmon Fillet Heart on Roasted Potatoes

Allergeni:4

20,00

Filetto di Cavallo in salsa Brusca (Senape delicata)

Horse Fillet in Brusca Sauce (Mild Mustard)

Allergeni.7.9

25,00

Dulcis in Fundo

Crostatina al cacao con lamponi e caramello salato

Allergeni: 1.3.7

7,00

Crema Catalana

Allergeni: 7

7,00

Sacher Torte Gustamante

Allergeni: 1.3,7

7,00

Tiramal Sù dello Chef

Allergeni: 1,3.7,10

7,00

Sorbetto Orange Bitter

Allergeni: 10

7,00

Pane (fatto in casa) e coperto 2,50 euro

Bread (home made) and cover charge 2.50 euros

Prodotto Abbattuto in negativo

**Product negative temperature reduction*

Anche il Gelato lo facciamo noi

We also make ice cream ourselves