

I Nostri Antipasti

Selezione di antipasti alla Piola [1,3,4,5,7,9,11,12] (Per 2 persone) € 24,00

-Vino consigliato: Az Agr. Cà del Gè “Pinot nero Brut Millesimato”

Selezione di salumi e giardiniera casalinga [7,9,12] € 15,00

-Vino consigliato: Rosso vivace dei colli pavesi “Bonarda” Podere Bignolino

Piatto tipico valtellinese “Sciatt” [1,7,9,12] € 13,00

-Vino consigliato: Rosso valtellinese “Sassella Superiore” Az. Agr. Nino Negri

Cotolettine alla milanese in carpione [1,3,7,9,12] € 13,00

-Vino consigliato: Bianco delle colline milanesi “Bianco Milano” Az. Agr. Panizzari

Storico piatto milanese “Mondeghili” [1,3,5,7,9,12] € 13,00

-Vino consigliato: Rosso milanese “Rosso Milano” Az. Agr. Panizzari

Insalatina di nervetti con cipolle rosse [9] € 13,00

-Vino consigliato: Bianco autoctono piemontese “Arneis” Soc. Agr. Voerzio Martini

*Selezione di formaggi freschi e stagionati
serviti con frutta fresca e mostarda di pere* [7,10] € 15,00

-Vino consigliato: Rosso “Pinot nero” Blauburgunder Tenuta J. Hofstatter

Bruschette assortite con paté casalinghi [1,7,9] € 10,00

-Vino consigliato: Bianco dell’Oltrepò Pavese “Riesling vivace” Bignolino

Lingua di vitello in salsa verde casalinga [1,3,4,7] € 13,00

-Vino consigliato: Rosso piemontese “Grignolino d’Asti” Az. Agr. Braida

*Formaggio di capra alla piastra con trevisana alla
griglia e mostarda di pere casalinga* [7,10] € 13,00

-Vino consigliato: Bianco altoatesino “Muller Thurgau” Tenuta J. Hofstatter

I Nostri Primi

*Pappardelle di pasta fresca con funghi porcini** [1,3,7,9,10] € 15,00

-Vino consigliato: Rosso dell'Alto Adige "Pinot nero" Az. Agr. Terlano

Ravioli al Bitto mantecati con burro

e salvia in cialda di parmigiano e raspadura [1,3,4,6,7,8,9,10,13] € 15,00

-Vino consigliato: Bianco dell'Oltrepò pavese "Riesling" Az. Agr. Cà del Gè

Strozzapreti di pasta fresca alla crema di zafferano

con punte di asparagi e speck croccante* [1,3,7,8,9] € 14,00

-Vino consigliato: Bianco dagli intensi profumi "Lugana" Az. Agr. Cà dei Frati

Riso al salto croccante [7,9,12]

€ 16,00

-Vino consigliato: Bianco Friulano "Sharis" Az Agr Livio Felluga

Risotto classico alla milanese [7,9,12] (min 2 persone)

€ 15,00

-Vino consigliato: Rosso milanese "Rosso Milano" Az. Agr. Panizzari

Risotto del giorno

preparato con ingredienti di stagione (min 2 persone)

€ 15,00

Risotto con asparagi e robiola* (min 2 persone)

€ 15,00

della Valsassina [7,9,12]

-Vino consigliato: Bianco dai caratteri forti "Soave" Az. Agr. Zenato

Risotto estivo al prosecco con fiori di (min 2 persone)

€ 14,00

zucca e scorza di limone [7,9,12]

-Vino consigliato: Prosecco extra dry – Tenuta Sant'Anna

I Nostri piatti Unici

Piatto storico milanese

“riso al salto con Mondeghili e giardiniera” [1,3,5,6,7,9,12] € 26,00

-Vino consigliato: Rosso delle colline piemontesi “Barbera d’Alba” Renato Ratti

*Riso al salto croccante con roast beef, rucola,
pomodorini e scaglie di Parmigiano* [1,7,9,12]

€ 25,00

-Vino consigliato: Rosso Toscano “Ciliegiolo” Az. Agr. la Cuccia

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese [1,7,9,12]

€ 29,00

-Vino consigliato: Rosso delle Langhe “Nebbiolo” Renato Ratti

*Risotto classico con cotoletta senz’osso
alla milanese* [1,3,5,6,7,8,9,12]

€ 27,00

-Vino consigliato: Rosso milanese “Rosso Milano” Az. Agr. Panizzari

Riso giallo alla milanese con filetti

€ 27,00

di pesce persico sfumati al vino bianco e pepe rosa [1,4,7,9,12]

-Vino consigliato: Bianco di buona struttura “Lugana” Az. Agr. Ca dei Frati

*Risotto alla milanese con arrosto di vitello
e funghi porcini** [7,9,12]

€ 27,00

-Vino consigliato: Bianco dagli intensi profumi “Arneis” Soc. Agr. Voerzio Martini

Tris di carni fredde: vitello tonnato,

€ 26,00

roast beef, cotolettine in carpione e giardiniera [1,3,2,7,9,12]

-Vino consigliato: Rosso delle Langhe “Nebbiolo” Renato Ratti

I Nostri Secondi

Filetti di pesce persico al vino bianco e pepe rosa € 23,00
con contorno a scelta [1,4,7,9,12]

-Vino consigliato: Bianco di buona struttura "Lugana" Az. Agr. Ca dei Frati

Tagliata di controfiletto di manzo
con asparagi e verdure grigliate* [1,3,5,6,7,9,12] € 26,00

-Vino consigliato: Rosso di grande struttura "Nobile di Montepulciano" Antinori

*Arrosto di vitello alla lombarda con funghi porcini** € 24,00
e contorno di patate prezzemolate e fagiolini [1,7,9,12]

-Vino consigliato: Bianco dagli intensi profumi "Arneis" Soc. Agr. Voerzio Martini

Cotoletta di vitello alla milanese con contorno a scelta € 28,00
tra patate o rucola e pomodorini [1,3,7,9]

-Vino consigliato: Rosso milanese "Rosso Milano" Az. Agr. Panizzari

Tartare di filetto di manzo battuta al coltello € 25,00
con l'acciuga con pane tostato e verdure grigliate [1,4,10]

-Vino consigliato: Rosso di medio corpo "Valpolicella Classico" Az. Agr. Zenato

Filetto di manzo sfumato al cognac con patate € 25,00
[1,7,4,10]

-Vino consigliato: Rosso di buona struttura "Merlot Siebenhau" Az. Agr. Terzano

Roast beef all'inglese con pomodorini, rucola e € 20,00
scaglie di grana [7,9,12]

-Vino consigliato: Rosso toscano "Ciliegiolo" Az. Agr. La Cuccia

Vitello tonnato con salsa di nostra produzione e € 20,00
giardiniera casalinga [4,7,9,12]

-Vino consigliato: Rosato del lago di Garda "Chiaretto" Az. Agr. Ca dei Frati

I Nostri Contorni

Patate al salto ^[7]

Patate cotte al vapore e fritte

€ 5,00

Patate e fagiolini al vapore prezzemolati ^[9]

€ 7,00

Verdure alla griglia

Melanzane, zucchine, trevisana e peperoni rossi

€ 6,00

Insalata di pomodorini e cipolle rosse

€ 6,00

Giardiniera casalinga in agrodolce ^[9]

Carote, cipolle rosse, cavolfiori, peperoni e cetriolini

€ 8,00

Insalata mista

Lattuga, Soncino, rucola, pomodorini e carote

€ 5,00

Le nostre preparazioni possono contenere uno o più allergeni. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati, rivolgersi al personale di sala.

Le Bevande

<i>Acqua “Chiarella” in vetro 75 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Bibite in lattina 0,33 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Birra Menabrea 0,33 chiara/ambrata</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Vino al calice bianco/rosso</i>	<i>€ 5,00 - € 8,00</i>
<i>Vino San Colombano doc rosso/bianco ¼ litro</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Vino San Colombano doc rosso/bianco ½ litro</i>	<i>€ 10,00</i>

Caffetteria

<i>Caffè espresso</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Caffè decaffeinato</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Tè e infusi</i>	<i>€ 4,00</i>

Liquori

<i>Liquori e grappe</i>	<i>€ 4,00 - 8,00</i>
<i>Coperto e servizio</i>	<i>€ 3,00</i>

Allergeni

1. *Cereali contenenti glutine*
2. *Crostacei e prodotti derivati*
3. *Uova e prodotti derivati*
4. *Pesce e prodotti derivati*
5. *Arachidi e prodotti derivati.*
6. *Soia e prodotti derivati*
7. *Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.*
8. *Frutta a guscio*
9. *Sedano e prodotti derivati.*
- 10 *Senape e prodotti derivati.*
11. *Semi di sesamo e prodotti derivati.*
12. *Anidride solforosa e solfiti*
13. *Lupini e prodotti derivati.*
14. *Molluschi e prodotti derivati.*

All'interno della cucina vengono maneggiati alimenti contenenti uno o più allergeni, è pertanto impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

In caso di intolleranze o allergie rivolgersi al personale di sala per farvi guidare nella scelta più indicata in base ai vostri gusti.

**A seconda della stagione e della reperibilità alcuni ingredienti possono essere surgelati.*