

ANTIPASTI

IL "TAGLIERE", DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI - €13 / 19

● PARMIGIANA DI MELANZANE - € 14

GIRELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA TONNATA - € 15

TARTARE DI FASSONA, SALSA ALLO YOGURT, ANETO
E PETALI DI CIPOLLA MARINATA - € 16

● BURRATINA E GAZPACHO - € 14

PRIMI PIATTI

● LASAGNA GRATINATA CON GIARDINETTO DI VERDURE E PROVOLA AFFUMICATA - € 14

● RISOTTO "GRUMOLO DELLE ABBADESSE PRESIDIO SLOW FOOD"
CON CREMA DI MELANZANE AL TIMO, POMODORO E STRACCIATELLA DI BUFALA (min. 2 pers.) - € 15

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA CON GUANCIALE AL PEPE NERO - € 16

● TORTELLO ALLA BURRATA CON POMODORINO AGRUMATO E PESTO - € 14

GNOCCHI DI PATATE CON RAGU' BIANCO DI CORTILE - € 14

SECONDI PIATTI

BOCCONCINO DI SOVRACOSCIA DI POLLO E PANCETTA ALLO SPIEDO - € 22

PLUMA DI PATANEGRA ALLA GRIGLIA CON SALE MALDON - € 26

TAGLIATA DI SCOTTONA - € 22

GUANCETTA DI MAIALE BRASATA AL MANZONI BIANCO - € 20

COTOLETTA DI VITELLO IN OSSO ALLA MILANESE CON RUCOLA E DATTERINI - 11€/hg

Nei secondi i contorni sono compresi. I contorni variano secondo la disponibilità del mercato.

Gli allergeni presenti nelle pietanze riportate su questo menù sono espressamente indicati nel manuale degli allergeni che potete consultare presso l'esercizio. Contattate il personale di sala per maggiori informazioni. Alcuni ingredienti contenuti nel presente menù potrebbero essere surgelati. COPERTO 3,00 €

STARTERS

IL "TAGLIERE", CHEESE AND SALUMI TASTING - €13 / 19

● EGGPLANT PARMIGIANA - € 14

LOW-TEMPERATURE COOKED SLICED VEAL WITH "TONNATA" SAUCE - € 15

TARTARE OF FASSONA, YOGURT SAUCE, DILL AND CARAMELIZED ONION - 16€

● BURRATINA AND GAZPACHO - €14

FIRST COURSES

● GRATINÉ LASAGNA WITH VEGETABLES AND SMOKED PROVOLA - € 14

● RISOTTO WITH EGGPLANT CREAM, THYME, TOMATOES SAUCE
AND BUFALA STRACCIATELLA (min. 2 pers.) - € 15

SPAGHETTI CARBONARA WITH BLACK PEPPER GUANCIALE - € 16

● TORTELLO WITH BURRATA, CHERRY TOMATOES AND PESTO - € 14

GNOCCHI WITH WHITE RAGOUT - € 14

MAIN COURSES

ROASTED CHICKEN THIGHS MORSELS WITH BACON - € 22

GRILLED ABANICO OF PATANEGRA PORK WITH MALDON SALT - € 26

SLICED SCOTTONA BEEF STEAK - € 22

BEEF CHEEK BRAISED WITH MANZONI BIANCO WINE - € 20

COTOLETTA ALLA MILANESE WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES - €11/hg

The side dishes are included and vary according to the availability of the market.

The allergens listed on this menu are expressly indicated in the allergen manual that you can consult at the restaurant. Contact our staff for more information. Some ingredients contained in this menu may be frozen. Cover 3,00 €