



VIA STAMPA

1971 Tots	8
Patè in crosta 1.3.7	14
1971 Salumaio: prosciutto crudo Sant'Ilario e burrata 7	15
Mondeghili con salsa verde 1.3.4.7.9 *	16
Pane tostato, lardo di cascina e acciughe del Cantabrico 1.4	16
Sciatt della Valtellina con insalata fine di verza 1.3.7 *	16
Passato di verdure con crostini al timo 9	14
1971 Maccheroni al formaggio 1.7	16
Cappelletti del Tortellante in brodo 1.3.7 *	18
Tagliatella al ragù bianco di cortile 1.3.7 *	18
Risotto Milano con fondo di manzo 7.9	22
Carciofo alla giudia, fonduta di Reggiano 24 e menta 7	16
1971 Bacon Cheese-Burger 1.7	16
1971 Caesar Salad 1.3	16
Uovo 64° e asparagi in crema e croccanti 3.7 *	18
Carne cruda battuta al coltello 3.4 *	26
Suprema di pollo al burro, patata schiacciata, senape 7.10 *	26
Costoletta alla milanese 1.3 *	30
Ossobuco con risotto Milano 1.7.9 *	36
1971 Apple pie 1.3.7	8
Torta al cioccolato 1.3.7	8
Tiramisù 1.3.7	8
Fragole	8
Tre portate selezionate dalla cucina e un calice di benvenuto	55
PER TUTTO IL TAVOLO - Obbligatorio per gruppi superiori a 10	
Caffè specialty 100% arabica monorigine	3
Coperto / acqua filtrata e il nostro pane a lievitazione naturale	4

ALLERGENI ALIMENTARI

Sul menù vengono indicati per ogni preparazione alimentare i numeri corrispondenti agli allergeni presenti come ingredienti:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
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
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Poiché la ditta utilizza i suddetti allergeni alimentari per le proprie preparazioni, non se ne può escludere la presenza in traccia in tutti i propri prodotti.

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). I prodotti contrassegnati con un * sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore.



VIA STAMPA

1971 Tots	8
Pâté En Croûte 1.3.7	14
1971 Salumaio: Sant'Ilario Parma ham with Burrata cheese 7	15
Mondeghili with salsa verde 1.3.4.7.9	16
Toasted bread, lard and anchovies from the Cantabrico 1.4	16
Sciatt from Valtellina with cabbage salad 1.3.7	16
Minestrone soup 9	14
1971 Macaroni 1.7	16
Cappelletti by Tortellante 1.3.7	18
Tagliatella with white ragout 1.3.7	18
Saffron risotto with beef jus 7.9	22
Giudia artichoke, Reggiano fondue and mint 7	16
1971 Bacon Cheese-Burger 1.7	16
1971 Caesar Salad 1.3	16
Poached egg with creamed and crispy asparagus 3.7	18
Raw meet tartare 3.4	26
Butter-roasted chicken supreme, baked potato and Dijon mustard 7.10	26
Costoletta milanese 1.3	30
Ossobuco with saffron risotto 1.7.9	36
1971 Apple pie 1.3.7	8
Chocolate brownies 1.3.7	8
Tiramisù 1.3.7	8
Fresh strawberries	8
Three courses selected by the chef with a glass of wine	55
FOR ALL DINERS - Mandatory for groups of more than 10	
Specialty coffee 100% arabica – Single Origin Messico	3
Cover charge / water and our sourdough bread	4

FOOD ALLERGENS

Numbers corresponding to the allergens present as ingredients are indicated on the menu for each food preparation:

1. Cereals containing gluten and derived products
2. Crustaceans and derived products
3. Eggs and products thereof
4. Fish and fish products
5. Peanuts and derived products
6. Soybeans and derived products
7. Milk and milk products
8. Nuts and nut products
9. Celery and derived products
10. Mustard and derived products
11. Sesame seeds and derived products
12. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l
13. Lupins and products thereof
14. Mollusks and derived products

Since the company uses the above food allergens in its preparations, their trace presence cannot be excluded in all its products.

Please be advised that some products are treated with rapid blast chilling (in accordance with EC Reg. No. 852/04). Products marked with an * are frozen: the products reach a temperature of -18°C in a very short time, the rapid`of cooling does not damage the biological structure of the food. Freezing is presented as the best preservation system, thanks to the scrupulous respect of the "cold chain" throughout the process that the food takes to arrive, intact, on the consumer's table.