



VIA STAMPA

Il Toast 1,7	8
Pâte in crosta 1,3,7	14
Bresaola della Valtellina con rucola e Reggiano 7	16
Mondeghili con salsa verde 1,3,7,9 *	16
Selezione di formaggi tra Nord Italia e Francia 7	16
Alici liguri fritte con maionese al limone 1,4 *	16
Passato di verdure primaverile con crostini al timo 9	14
Gnocchi di patate con piselli, guanciale e pecorino 1.7	16
Parmigiana di melanzane al forno 7	16
Spaghettoni con pomodorini, sarde e mollica atturrata 1.4	16
Risotto Milano con fondo di manzo 7,9	22
Taccole in umido 9	14
Polpo, patate e fagiolini 4,9 *	18
Carne cruda battuta al coltello 3,4 *	26
Suprema di pollo, patata schiacciata, fondo alla senape 7,10 *	26
Costoletta alla milanese e patate al forno 1,3 *	30
Ossobuco di vitello con risotto Milano 1,7,9 *	36
Tarte au citron meringuée 1,3,7	8
Torta al cioccolato fondente 1,3,7	8
Tiramisù classico 1,3,7	8
Fragole fresche	8
Gelato artigianale 3,7	8
Tre portate selezionate dalla cucina e un calice di benvenuto PER TUTTO IL TAVOLO - Obbligatorio per gruppi superiori a 10	55
Caffè specialty 100% arabica - monorigine Messico	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

Toast 1,7	8
Pâte en croûte 1,3,7	14
Bresaola from Valtellina with rucola and Reggiano 7	16
Mondeghili with green sauce 1,3,7,9 *	16
Selection of cheeses between northern Italy and France 1,4	16
Fried Ligurian anchovies with lemon mayonnaise 1,4 *	16
Spring vegetable soup with thyme croutons 9	14
Gnocchi with beans, guanciale and pecorino 1,7	16
Baked aubergine parmigiana 7	16
Spaghettoni with cherry tomatoes, sardines and bread crumbs 1,4	16
Saffron risotto with beef jus 7,9	22
Stewed snow peas 9	14
Octopus, potatoes and green beans 4,9 *	18
Knife-beaten raw meat 3,4 *	26
Chicken supreme, mashed potato, mustard sauce 7,10 *	26
Milanese short rib and baked potatoes 1,3 *	30
Ossobuco with saffron risotto 1,7,9 *	36
Tarte au citron meringuée 1,3,7	8
Dark chocolate cake 1,3,7	8
Classic tiramisu 1,3,7	8
Strawberries	8
Ice Cream	8
Three courses selected from the kitchen and a welcome glass	55
FOR THE ENTIRE TABLE - Required for groups larger than 10	
Specialty coffee 100% arabica - Single Origin Messico	3
Cover charge/filtered 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 derived products
8. Nuts and derived 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 derived products
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.