



Menu à la carte

Degustazione

Tasting Menu

Degustazione Meneghino € 50,00

Snack

Vitello tonnato, capperi fritti e uovo barzotto (3-4-7-9-12)

Vitello tonnato, fried capers and boiled egg (3-4-7-9-12)

Riso Vialone Nano, zafferano, agrumi e midollo arrosto** (3-7)

Vialone Nano rice, saffron, citrus and roasted marrow (3-7)

Costoletta di vitello, purea di patate ratte 1:1 (1-3-7)

Veal cutlet, ratte potato mash (1-3-7)

Tiramisù (1-3-7)

Tiramisù (1-3-7)

Degustazione Memorabile € 70,00

Snack

Uovo 62°, spuma di parmigiano*, tartufo nero e terriccio salato (1-3-7-12)

62° baked egg, Parmesan foam, black truffle and pan-fried breadcrumb mix (1-3-7-12)

Polpo**, crema di chips* e carotine all'agro (1-4-7-12)

Octopus, cream of chips and carrots sweet and sour (1-4-7-12)

Plin di coda alla vaccinara*, brodo di porcini e croste di parmigiano (1-3-8-9-12)

Ravioli with beef tail "alla vaccinara", porcini broth and parmesan crusts (1-3-8-9-12)

Katszu Sando* (1-7-9-12)

katszu Sando japanese sandwich (1-7-9-12)*

Tarte tatin* (1-3)

Tarte tatin (1-3)*

Bevande a parte / Drinks are extra

Per iniziare...

To start . . .

Vitello tonnato, capperi fritti e uovo barzotto (3-4-7-9-12)
Vitello tonnato, fried capers and boiled egg (3-4-7-9-12) € 17,00

Polpo**, crema di chips* e carotine all'agro (1-4-7-12)
Octopus, cream of chips and carrots sweet and sour (1-4-7-12) € 19,00

Uovo cotto 62°, spuma di parmigiano*, tartufo nero e
terriccio salato (1-3-7-12)
*62° baked egg, Parmesan foam, black truffle and pan-fried
breadcrumb mix (1-3-7-12)* € 19,00

Culatello, burrata e marmellata di pomodoro verdi (1-7-)
Culatello ham, burrata, green tomatoes jam (1-7-) € 17,00

I piatti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. The dishes on the menu marked with (*) are made from fresh raw ingredients, blast frozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 852/04.

I piatti presenti in menu contrassegnati con (**) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. The dishes on the menu marked with (**) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.

Primi

First Courses

Riso Vialone Nano, zafferano, agrumi e midollo arrosto** (3-7) <i>Vialone Nano rice, saffron, citrus and roasted marrow (3-7)</i>	€ 21,00
Spaghettoni all'albume di Pietro Massi, pomodoro giallo, caprino e limone (1-3-7) <i>Spaghetti with egg white by Pietro Massi, yellow tomato, goat cheese and lemon (1-3-7)</i>	€ 19,00
Tagliolino al caffè*, nduja, burrata e arancia (1-3-7) <i>Tagliolino pasta with coffee, nduja, burrata and oranges, (1-3-7)</i>	€ 19,00
Plin di coda alla vaccinara*, brodo ai porcini e croste di parmigiano fritte (1-3-8-9) <i>Ravioli with beef tail "alla vaccinara", porcini broth and parmesan crusts (1-3-8-9)</i>	€ 21,00

I piatti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. The dishes on the menu marked with (*) are made from fresh raw ingredients, blast frozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 852/04.

I piatti presenti in menù contrassegnati con (**) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. The dishes on the menu marked with (**) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.

Secondi

Main Courses

Costoletta di vitello, purea di patate ratte 1:1 (1-3-7) <i>Veal cutlet, ratte potato mash (1-3-7)</i>	€ 26,00
Piccione*, more, friggirelli e mais (1-3-7-9-12) <i>Pigeon, blackberries, friggirelli peppers and mais (1-3-7-9-12)</i>	€ 28,00
Branzino*, lattuga, pomodoro, arancio e pane alla liquirizia (1-4-7-9-12) <i>Sea bass, lettuce, tomato jam, citrus fruits and licorice bread (1-4-7-9-12)</i>	€ 26,00
Guancia di vitello*, topinambur*, salsa verde e nocciole (4-6-7-9-12) <i>Veal cheek, Jerusalem artichoke, green sauce and hazelnuts (4-6-7-9-12)</i>	€ 24,00
Ramen di bollito misto con tagliolino all'albume* - per 2 persone (1-3-6-9) <i>Ramen with boiled mixed meats and tagliolini pasta * (1-3-6-9)</i>	€ 50,00
Zuppa di pesce con pasta mista* – per 2 persone (1,2,4,9,11,12,14) <i>Fish soup with mixed pasta* (1,2,4,9,11,12,14)</i>	€ 70,00

I piatti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. The dishes on the menu marked with (*) are made from fresh raw ingredients, blast frozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 852/04.

I piatti presenti in menu contrassegnati con (**) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. The dishes on the menu marked with (**) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.

Desserts

Tiramisù (1,3,7) <i>Tiramisù</i> (1,3,7)	€ 8,00
Delicato al pistacchio* (1,3,7,8) <i>Pistachio dessert*</i> (1,3,7,8)	€ 9,00
Tarte Tatin* (1,3,8) <i>Tarte Tatin</i> *(1,3,8)	€ 9,00
Cioccolato* (1,3,8) <i>chocolate dessert*</i> (1,3,8)	€ 9,00

Coperto € 3,00
Service charge

I piatti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. *The dishes on the menu marked with (*) are made from fresh raw ingredients, blast ozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 52/04.*

I piatti presenti in menu contrassegnati con (**) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. *The dishes on the menu marked with (**) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.*

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

Our waiting staff will be pleased to provide you with any information you require regarding the nature and origin of the ingredients used and how the dishes on the menu are prepared. Please let our waiting staff know if you require your food free from any allergens before ordering. While preparing the dishes, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may contain the following allergens, pursuant to EU Reg. no. 1169/11, Annex II:

- 1. Cereali contenenti glutine-Cereals containing gluten*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei-Crustaceans and products thereof*
- 3. Uova e prodotti a base di uova-Eggs and products thereof*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce-Fish and products thereof*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi-Peanuts and products thereof*
- 6. Soia e prodotti a base di soia-Soybeans and products thereof*
- 7. Latte e prodotti a base di latte-Milk and products thereof*
- 8. Frutta a guscio- Nuts*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano-Celery and products thereof*
- 10. Senape e prodotti a base di senape-Mustard and products thereof*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo-Sesame seeds and products thereof*
- 12. Anidride solforosa e solfiti-Sulphur dioxide and sulphites*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini-Lupin and products thereof*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi-Molluscs and products thereof*