



menù

18/20

diciottoventi
CUCINA E CANTINA

ANTIPASTI

Starter

Tartare di manzo, salsa verde al prezzemolo, chips di pane e ravanelli
Beef filet tartare, parsley green sauce, bread chips and radishes

€ 17,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 12

Battuta di gambero rosa, stracciatella di Andria, insalatina di asparagi ed agrumi
Finely chopped pink shrimp from the Mediterranean Sea, stracciatella cheese,
fresh asparagus salad, oranges slices

€ 18,00

Allergeni 3,5,7

Tartare di branzino, mela verde, capperi e dressing all'aneto
Sea bass tartare, green apple, Pantelleria's capers and dill dressing

€ 17,00

Allergeni 5,12

Pressatina di melanzane, crema di bufala ed olio aromatizzato al basilico
Eggplant parmiggiana, mozzarella cream, basil flavored oil

€ 14,00

Allergeni 7

PRIMI

first courses

Pacchero trafilato al bronzo "Pastificio Mancini", crema di pomodoro arrosto, stracciatella, taggiasche e basilico

Bronze-drawn pacchero "Pastificio Mancini", roasted tomato cream, stracciatella cheese, Taggiasca olives and basil

€16,00

Allergeni 7,8

Tagliatelle al ragu bianco di pesce, zeste di limone e salicornia

Homemade tagliatelle with white fish sauce, lemon zest and sea asparagus

€ 20,00

Allergeni 3,4,5,6,8

Riso carnaroli "Selezione Oltrepò Pavese" mantecato con caprino, asparagi e camomilla

Carnaroli rice Milanese style "Selezione Oltrepò Pavese" creamed with goat cheese, asparagus and chamomile powder

€ 18,00

Allergeni 7

Fusillone trafilato al bronzo con crema di carciofi e scampetti al lime

Bronze-drawn fusillone pasta with artichoke cream, shrimp and grated lime

€ 19,00

Allergeni 3,7

Vellutata di stagione

Seasonal soup

€ 15,00

Allergeni

SECONDI

main courses

Costoletta alla milanese, tomahawk di maiale vestita con
pomodorini e rucola
Milanese cutlet, pork tomahawk with cherry tomatoes and
arugula
€ 25,00
Allergeni 6,7,8

Trancio di black cod su crema soffice di patate al limone ed erbe di campo
Slice of Black Cod on soft cream of potatoes with lemon and pak-choi
€ 23,00
Allergeni 5

Petto d'anatra al fumo, purè di sedano rapa, agretti e chips di patata dolce
Smoked duck breast, celeriac puree, wild herbs and sweet potato chips
€ 28,00
Allergeni 7,11

Ossobuco in gremolada e risotto carnaroli alla milanese
Ossobuco in gremolada and Carnaroli risotto "Oltrepò Pavese Selection" Milanese Style
€ 28,00
Allergeni 7,11,14

PLATEAU DI CRUDITE' DI MARE
PESCATO FRESCO AL SALE O ACQUA PAZZA
ZUPPA DI PESCE
su ordinazione

Seafood Cruditè Platter
Fresh Catch Baked in Salt or 'Acqua Pazza'
Fish Soup
by Reservation

GRIGLIA

grill

Filetto di manzo con verdure baby ed il suo
fondo

Beef fillet with baby vegetables
€ 32,00

Galletto marinato alle erbe e cotto alla brace
Herb-marinated grilled chicken

€ 19,00

Allergeni/Allergens 11

Entrecôte di manzo
Beef entrecôte

€ 28,00

Trancio di salmone alla griglia, cavolo cappuccio marinato, crema di carote e yogurt
Grilled salmon fillet, marinated cabbage, carrot cream and yogurt

€ 24,00

Allergeni 5,7

Polpo arrosto, crema di datterino freddo, crudité di vegetali e cipolla in agro
Roasted octopus, cold "datterino" tomato cream, vegetable crudités and sweet and
sour onion

€ 25,00

Allergeni 5,11

FIorentina (SCOTTONA BAVARESE) PEZZATURA VARIABILE MIN. 1 KG, SU PRENOTAZIONE

Fiorentina (Bavarian 'Scottona') Variable Weight, Min. 1 kg, by reservation

CONTORNI

sides

Verdure grigliate *Grilled vegetables*
€ 7,00

Insalatina mista con carote e pomodori
green salad with tomatoes and carrots
€ 5,00

Patate al forno con rosmarino
Oven baked potatoes
€ 6,00

Contorno di stagione
Season side dish
€ 7,00

Patate fritte*
*Fried potatoes**
€ 5,00

DOLCI dessert

Gelato fior di latte, pop-corn caramellati e salsa mou

Ice cream, caramel pop-corn and mou souce

€ 8,00

Allergeni/Allergens 1, 7

Tiramisù con polvere di cacao amaro e chicchi di caffè

Traditional tiramisù with bitter cocoa and coffee beans

€ 8,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

Sigaro croccante, ricotta al caffè e salsa al cacao

Crispy cigar, coffee ricotta cheese and cocoa sauce

€ 9,00

Allergeni 6,7,8

Tartelletta, crema pasticcera, frutti rossi,
granatina al prosecco

Shortcrust pastry tartlet, custard, red fruits,
grenadine with prosecco

€ 10,00

Allergeni 6,7,8

Granita ai limoni di costiera

Lemon granita (Amalfi coast lemon)

€ 6,00

Allergeni/Allergens

BEVANDE

drinks

Acqua naturale/gassata microfiltrata 0,75 l
Still/sparkling microfiltered water
€ 3,50

Acqua naturale/gassata 0,75 l
Still/sparkling water
€ 4,00

Bibite
Soft drinks
€ 4,50

Amari/liquori nazionali
National digestives
€ 6,00

Amari/liquori internazionali
International digestives
€ 8,00

Caffè espresso
Espresso
€ 2,00

Caffè decaffeinato
Decaffeinated coffee
€ 2,50

Caffè Americano
American coffee
€ 3,00

INFO

info

Coperto € 3,00

(*) Prodotti gelo
(*) Frozen Items

ALLERGENI

allerges

- 1 Arachidi – Peanuts
- 2 Frutta a guscio – Tree nuts
- 3 Crostacei – Crustaceans
- 4 Molluschi – Shellfish
- 5 Pesce – Fish
- 6 Uova – Eggs
- 7 Latte e prodotti latticini
Milk and dairy products

- 8 Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten
- 9 Soia – Soya
- 10 Semi di sesamo – Sesame seeds
- 11 Sedano – Celery
- 12 Senape – Mustard
- 13 Lupino – Lupin
- 14 Anidride solforosa – Sulphur dioxide
- 15 Legumi – Legumes

LO CHEF CONSIGLIA

The Chef recommends

Uovo al tegamino con lamelle di tartufo nero

Fried Egg with Slices of Black Truffle

€ 12,00

Allergeni/Allergens 6, 7

Prosciutto crudo "selezione Villani stagionatura 30 mesi" con grissino rustico

Cured Ham "Villani Selection, 30-Month Aging" with Rustic Breadstick

€ 15,00

Allergeni/Allergens 8

Risotto "selezione Oltrepò Pavese" con tartufo nero

Risotto 'Oltrepò Pavese Selection' with Black Truffle

€ 20,00

Allergeni/Allergens 7

Risotto "selezione Oltrepò Pavese" ai funghi porcini
Risotto 'Oltrepò Pavese Selection' with Porcini Mushrooms

€ 19,00

Allergeni/Allergens 7

Tagliolini di pasta fresca su fonduta di grana padano e tartufo nero

Fresh Tagliolini on Grana Padano Fondue with Black Truffle

€ 22,00

Allergeni/Allergens 7, 8

Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini

Fresh Tagliatelle with Porcini Mushrooms

€ 19,00

Allergeni/Allergens 7, 8

Filetto di manzo bavarese ai funghi porcini

Bavarian Beef Fillet with Porcini Mushrooms

€ 39,00

Allergeni/Allergens 11

Patatine fritte* grana padano e tartufo

French Fries with Grana Padano and Truffle*

€ 10,00

Allergeni/Allergens 7

Coppa di gelato fior di latte e lamelle di tartufo

Fior di Latte Gelato Cup with Slices of Truffle

€ 10,00

Allergeni/Allergens 7