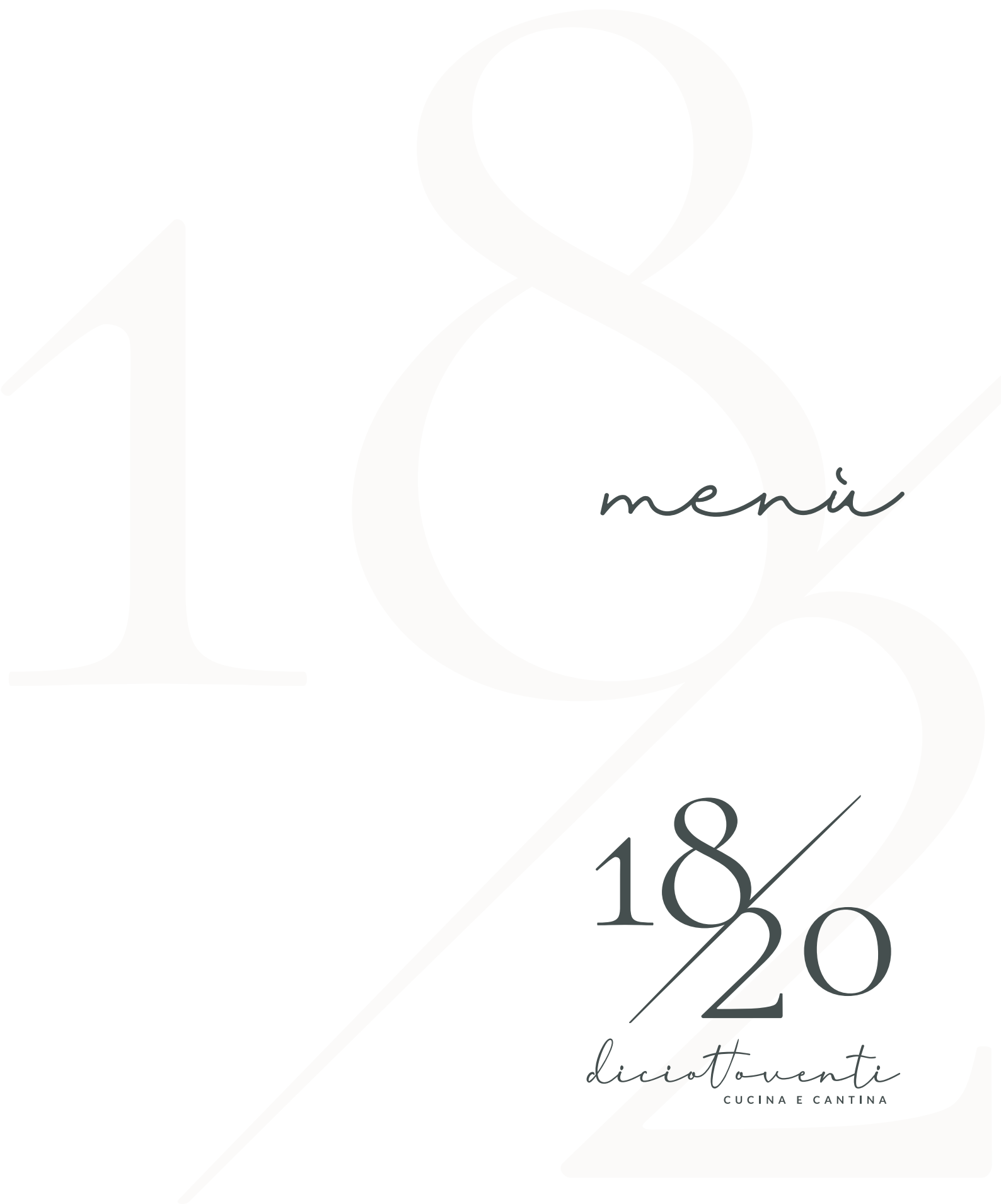




menù

18/20

diciottoventi
CUCINA E CANTINA

ANTIPASTI

starter

Finissima di vitello su patata croccante, lardo di Colonnata , rucola e pomodorini confit
Thin veal slice on crispy potato, Colonnata lard, arugula and confit cherry tomatoes
€ 17,00

Allergeni/Allergens 14

Pressatina di zucca, crema di pomodoro, provola affumicata e capperi
Pumpkin pressé with tomato cream, smoked provola and capers
€ 14,00

Allergeni/Allergens 7

Polpettine di baccalà mantecato, salsa allo zafferano, zucchine alla scapece e olio Evo
Creamed codfish balls, saffron sauce, marinated zucchini and extra virgin olive oil
€ 16,00

Allergeni/Allergens 5, 6, 7, 8

Salmonе marinato all'aneto, pere in dolceforte, insalatina di cavolo viola e chips di riso
Dill-marinated salmon with sweet-and-sour pears, purple cabbage salad and crispy rice chips
€ 18,00

Allergeni/Allergens 5

PRIMI

first course

Orecchiette di pasta fresca, pomodoro arrosto, spuma di pecorino e briciole di pane aromatizzato
Fresh orecchiette pasta, roasted tomato, pecorino foam and aromatic breadcrumbs

€ 15,00

Allergeni/Allergens 7, 8

Risotto "Selezione Oltrepò Pavese" al profumo di limone, gambero rosa ed olio aromatico alle erbe
"Oltrepò Pavese Selection" risotto with a hint of lemon, pink shrimp and herb-infused oil

€ 20,00

Allergeni/Allergens 3

Spaghettone trafilato al bronzo "Pastificio Mancini", pinoli, alici del Cantabrico e maggiorana
Bronze-drawn spaghettone "Pastificio Mancini", pine nuts, Cantabrian anchovies and marjoram

€ 18,00

Allergeni/Allergens 2, 5, 8

Gnocchetti freschi di patate con funghi porcini, luganega e fonduta di Castelmagno
Fresh potato gnocchetti with porcini mushrooms, luganega sausage and Castelmagno cheese fondue

€ 17,00

Allergeni/Allergens 7, 8, 14

Vellutata di zucca mantovana, caprino e castagne arrosto
Mantaun pumpkin velouté, goat cheese and roasted chestnuts

€ 15,00

Allergeni/Allergens 2, 7

SECONDI

main course

Costoletta alla milanese, tomahawk di maiale vestita con pomodorini e rucola, sale maldon affumicato
Milanese cutlet, pork tomahawk with cherry tomatoes and rocket, smoked salt maldon

€ 25,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

Reale di manzo cotto a bassa temperatura con crema di patate dolci e cima di rapa spadellata
Low-temperature cooked beef royal with sweet potato cream and sautéed turnip greens

€ 24,00

Allergeni/Allergens 7

Ossobuco in gremolada e risotto carnaroli "Selezione Oltrepò Pavese", alla Milanese
Ossobuco with gremolada and Carnaroli risotto 'Oltrepò Pavese Selection', Milanese style

€ 29,00

Allergeni/Allergens 7, 11, 14

Filetto di rombo croccante con salsa all mugnaia, baby verdure e dressing dicarote, zenzero e agrumi
Crispy turbot fillet with meunière sauce, baby vegetables, and carrot, and a carrot, ginger and citrus ginger

€ 26,00

Allergeni/Allergens 5, 7

Ricciola affumicata, patate novelle, maionese all'acciuga, funghi cardoncelli e chips di cavolo nero
Smoked amberjack, new potatoes, anchovy mayonnaise, king oyster mushrooms and black kale chips

€ 28,00

Allergeni/Allergens 5, 6

Tataki di tonno rosso, lattughino marinato e maionese di soia alla barbabietola
Red tuna tataki, marinated baby lettuce and beetroot soy mayonnaise

€ 24,00

Allergeni/Allergens 5, 6, 10

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 Irlandese con contorno di stagione ed il suo fondo
Irish beef filet with baby vegetables

€ 34,00

Galletto alla brace marinato alle erbe e salsa alla diavola
Herb-marinated grilld baby chicken with spicy diavola sauce

€ 20,00

Allergeni/Allergens 5, 14

Costata di manzo ca. 500 gr
Grilled Bavarian Beef rib (approx.500 gr)

€ 29,00

Allergeni/Allergens

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

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

CONTORNI

sides

Selezione di verdure grigliate con olio Evo
Selection of grilled vegetables with extra virgin olive oil

€ 7,00

Insalatina fresca mista con julienne di carote e pomodori
Fresh mixed salad with julienned carrots and cherry tomatoes

€ 6,00

Patate arrosto con erbe aromatiche
Roasted potatoes with aromatic herbs

€ 6,00

Contorno di stagione
Season side dish

€ 7,00

Patate fritte*
*Fried potatoes**

€ 6,00

DOLCI

dessert

Gelato fior di latte, pop-corn caramellati e salsa mou
Ice cream, caramel pop-corn and mou souce

€ 10,00

Allergeni/Allergens 1, 7

Tiramisù con polvere di cacao amaro e chicchi di caffè
Traditional tiramisù with bitter cocoa and coffee beans

€ 9,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

Fondente al cioccolato, salsa alla vaniglia e amarene
Chocolate fondant, vanilla sauce and sour cherries

€ 10,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 8, 14

Cheese cake alle castagne con salsa ai cachi
Chestnut cheesecake with parsimmon sauce

€ 9,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7

Granita ai limoni di costiera
Lemon granita (Amalfi coast lemon)

€ 6,00

Allergeni/Allergens

Granita al mandarino
Mandarin granita

€ 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
da €6,00

Amari/liquori internazionali
International digestives
da €8,00

Caffè espresso
Espresso
€ 2,00

Caffè decaffeinato
Decaffeinated coffee
€ 2,50

Caffè Americano
American coffee
€ 3,00

INFO

info

Coperto & Servizio
Cover charge
€ 3,00

(*) Prodotti gelo
(*) *Frozen Items*

ALLERGENI

allergens

- 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 diary 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*