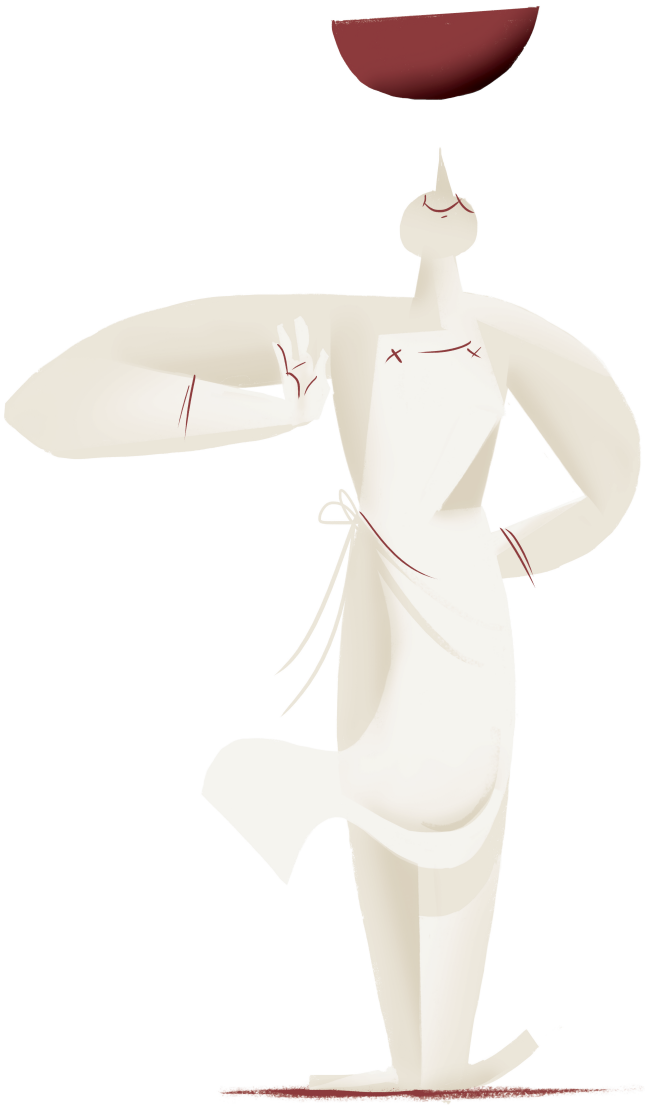


ANTIPASTI

Selezioni di salumi lombardi da piccoli produttori e la nostra giardiniera. (9) 20

Selezione di formaggi Luigi Guffanti, miele e marmellata fatta in casa. (7) 20

Vitello cotto a bassa temperatura, spuma di salsa tonnata, frutto del cappero e fondo di manzo. (3-4-7-9) 20

Mondeghili della tradizione, insalata di verza condita e salsa verde. (1-3-4-7-9) 20

Carpaccio di branzino, melograno, insalata di finocchio, olive e finocchietto. (4) 20

Zucca arrosto, vellutata di broccoletti, crema di latte di cocco, maggiorana e semi di zucca tostati. (7) 18



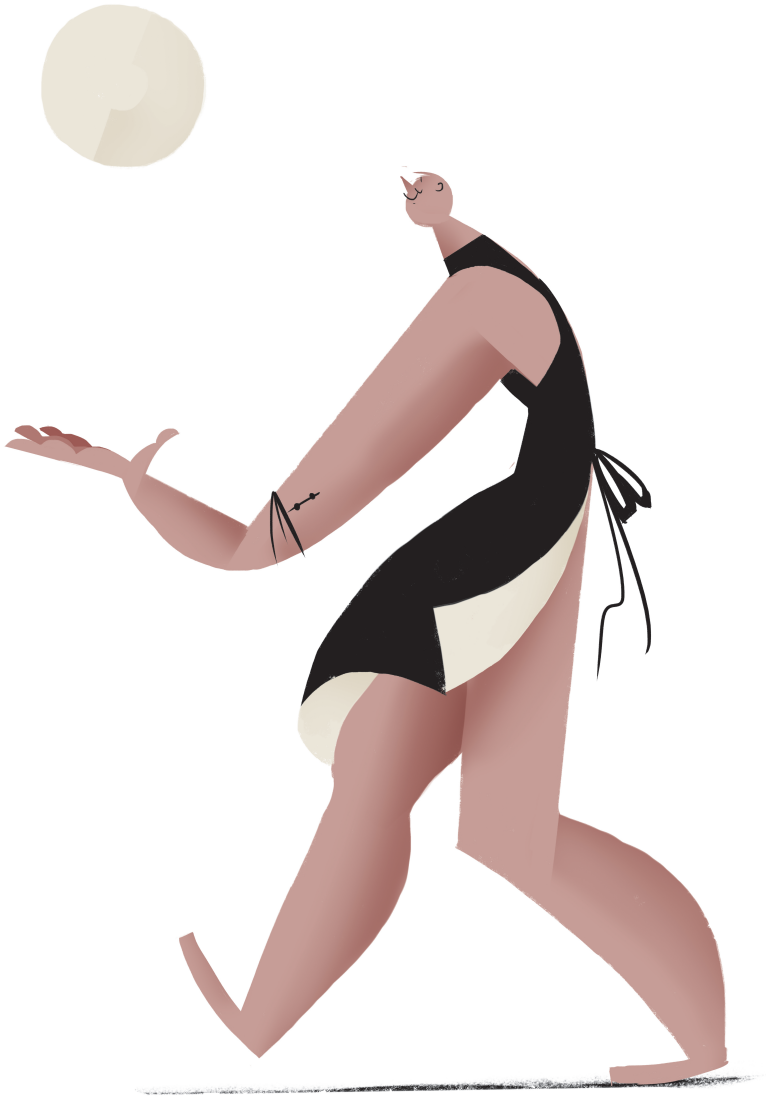
PRIMI PIATTI

Ravioli freschi fatti in casa, ripieni di ricotta e pecorino, salsa di cipolla rossa caramellata, Barbera e crumble di cipolla fritta. (1-3-7)	20
Tagliatelle fresche fatte in casa ai funghi porcini con salsa al prezzemolo. (1-3-7)	20
Riso carnaroli Cascina Pratograsso alla milanese con zafferano in pistilli e ossobuco di vitello in gremolada. (7-9)	30
Riso carnaroli Cascina Pratograsso, mantecato al grana padano, riduzione di Nebbiolo e nocciole tostate. (7-9-12)	20
Spaghettoni del Pastificio Verrigni, crema di topinambur, acciughe, zest di limone e briciole di pane aromatizzato. (1-4)	18
Zuppa di cipolle secondo tradizione. (1-7-9)	18



DOLCI DELLA CASA

Mezza sfera di tiramisù con scaglie di cioccolato fondente. (1-3-7)	10
Crumble di nocciola, gelato alla mela, mousse al mascarpone. (1-7)	10
Tortino di cioccolato fondente con il cuore morbido e crema inglese al rosmarino. (10 min) (1-3-7)	10
Gelati e sorbetti. (7)	7
Macedonia di frutta.	7



SECONDI PIATTI

Tagliata di controfiletto di manzo, radicchio brasato e fondo di carne. (9)	26
Guancia di manzo a lunga cottura, purè di patate alle erbe aromatiche. (7-9-12)	24
Cotoletta di vitello alla milanese, contorno del giorno. (1-3-7)	30
Trancio di ombrina, crema di zucca e funghi trifolati. (4)	26
Uovo pochè, crema di porri, spuma di salsa olandese e porro fritto. (3-7)	18
Bistecca di cavolfiore, cotta a bassa temperatura e brasata, humus di ceci e salsa salmoriglio.	18