



"rilassati, raccogliti...allontana da te ogni altro pensiero"

## MENU'business | pranzo

2 portate a scelta 1° e 2°

coperto e servizio compresi euro **24,00**

la proposta non è frazionabile per più persone

### zafferano e riso alla milanese

\*riso mantecato al parmigiano | pioppini  
riduzione di vitello, pistacchi e malva

[8]

### gorgonzola caldo&freddo

carnaroli mantecato  
pepe, pane tostato e riduzione al marsala

[1-7]

### "un giro di tortelli"

di magro al burro e salvia

[3-7]

### la crudaiola

mezzepenne al pesto di basilico  
pachino, tonno sgranato e bocconcini fiordilatte

[1-3-7-10]

### fettuccine ai mirtilli

fiori di piccole zucchine | porcini  
gamberi, lime e provola dolce

[3-7]

∞

### hamburger di scottona in crosta dorata

al burro chiarificato e salvia  
spinaci saltati e raspadura lodigiana

[1-3-5-7-10]

### "c'è un grande prato verde"

lombetto di maialino | cotto a bassa temp.  
macedonia di ortaggi e cicoria

[9]

### passatina di ceci e patate

gamberi, calamari  
acqua di pomodoro, extra vergine al basilico

[1-4-7]

### creme brûlée di polenta e patate

carciofo alla giudia | friggittelli e pachino

[3-5-7]

### tortino di zucchine e fiori

in croccante di pasta brisè  
parmigiano in crema e viola

[5-6]

### Costoletta di vitello alla milanese

al \*burro chiarificato e salvia con  
misticanze o patate €.**24,00**

risotto al tartufo nero terra di olive  
taggiasche, tuorlo marinato e burro  
di cacao €.**12,00**

## unici&classici della settimana

a scelta 1 piatto unico | coperto e servizio compresi

euro **19,50**

### controfiletto di scottona ai ferri

tortino di ortaggi | insalata di rinforzo

sale aromatico

[1-3-7-10]

### rondò di salumi

crudo di parma, coppa e salame campagnolo

torta frita, erba brusca

[1-5-7]

### ..\*quasi un ossobuco

"stracciatella" di vitello in cremolata

riso mantecato, infuso di zafferano

[7-9]

### tortelli di grano saraceno

tagliata di petto d'anatra

cotto a bassa temperatura

pioppini, pistacchi, dripping di vegetale

[1-3-7-9]

### \*risotto in cagnone

- burro nocciola e salvia -

rognoncino di vitello al gin

[1-7-9]

### tartare di manzo

misticanze, raspadura | zabaione alla senape

[1-3-9]

### mondeghili di vitello in umido

polpette tipiche milanesi

champignon, patate e puntarelle

[1-3-7]

### filetto di salmone

rosolato al burro aromatico

vellutata di finocchi e novelle dorate

[1-3-7]

### dulcis in fundo euro 5,50

carpaccio d'ananas, sciroppo di sambuco

cheseecake con fragole

cremoso al pistacchio

cheppalla, il tiramisù!!!

chantilly con frutti di bosco

tris goloso

[1-3-7-8]

### proposte alla carta estratte dal menù business

primo di pasta 9,50

risotto 11,00

contorno s.q. 4,50

secondo carne/pesce 14,50

secondo vegetariano 12,00

### bevande

calice di vino 4,50

bottiglia acqua N/G 3,00

caffè espresso  2,00

pane e coperto 2,50

GENTILI CLIENTI : Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze o la necessità di consumare alimenti privi di particolari sostanze allergeniche e prima dell'ordinazione.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, i piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

\*NATURALMENTE SENZA LATTOSIO

LA NS CUCINA E' ESPRESSA E GENUINA. CIO' RICHIEDE TEMPO DI ESECUZIONE E UN BRICIOLO DI PAZIENZA DEI NS OSPITI