



"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

emulsione di barbabietola

carnaroli mantecato

gorgonzola in crema | salsa di noci e balsamico

[8]

salsiccia sgranata

zucca in due consistenze, pepe, pane tostato

carnaroli mantecato e saba

[1-7]

"oh-recchiette"

pesto di rucola, pomodorini confit

julienne di ricotta semi-stagionata

[3-7]

la carbonara

tagliolini di pasta fresca

salsa carbonara | guanciale tostato | profumo di limone

[1-3-7-10]

un giro di tortelli

di magro al burro e salvia

crema leggera al parmigiano

[3-7]

∞

*hamburger di scottona in crosta dorata

al burro chiarificato e salvia

spinaci saltati e raspadura lodigiana

[1-3-5-7-10]

"diverso ma complementare"

saltimbocca alla romana

lombetto di maialino, cotto a bassa temp.

patate schiacciate | pecorino in salsa

[9]

tortino di trippa alla fiorentina

cipolla croccante, bouquet al parmigiano

julienne al crudo di parma

[1-4-7]

*creme brûlée di polenta e patate

carciofo alla giudia | friggirelli e pachino

[3-5-7]

"macchèccavoli" !!!

tortino ai 3 cavoli e provola dolce

parmigiano in crema | dripping vegetale

[5-6]

Costoletta di vitello alla milanese

al *burro chiarificato e salvia con
mistecanze o patate €24,00

risotto al tartufo nero terra di olive
taggiasche, tuorlo marinato e burro
di cacao €13,00

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]

∞

dulcis in fundo euro 5,50

meringata con lamponi

strudel di mele, crema alla vaniglia

cheppalla, il tiramisù!!!

cremoso al cioccolato

bavarese al torroncino

cheesecake frutti di bosco

[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