



"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

### franciacorta saten

gamberi scottati | extra vergine profumato con alloro  
mandorle, clementine e melagrana

[8]

### salsiccia sgranata

crema di zucca violina, pepe, pane tostato  
\*riso mantecato e balsamico

[1-7]

### "oh-recchiette"

cime di rapa in salsa, ricotta stagionata  
pane tostato al pomodoro essiccato

[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 e crudo tostato

[9]

### calamari scottati

soffice di ceci e salsa delicata di acciughe

[1-4-7]

### creme brûlée di polenta e patate

carciofo alla giudia | friggirelli e pachino

[3-5-7]

### tortino alla valdostana

in croccante di pasta brisè  
parmigiano in crema | crumble al cotto

[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

passato al forno

vellutata di finocchi, e novelle dorate

[1-3-7]

### dulcis in fundo euro 5,50

crostata di amarene

cremoso al cioccolato

mousse alle castagne, cachi e meringa soffiata

cheppalla, il tiramisù!!!

fichissimo, il ns panettone artigianale

torta rovesciata alle mele, gelato alle noci

[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