



# GAMBA DE LEGN'

ANTIPASTI	<b>LA POLENTA CROCCANTE DELLA CASCINA</b> (1,3,5,9,11,12) STICK DI POLENTA FRITTA SERVITI CON CREMA DI GORGONZOLA	€10	<b>IL TAGLIERE DEL GAMBA</b> (7) SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI DEL TERRITORIO.	€14/ €24	
	<b>MONDEGHILI</b> (1,5,7,8) LE CLASSICHE POLPETTE MILANESI PREPARATE SECONDO LA RICETTA TRADIZIONALE	€12	<b>NERVETTI</b> (9,12) INSALATA FRESCA DI NERVETTI PREPARATA SECONDO LA TRADIZIONE MILANESE.	€10	
	<b>LUMACHE DELLA CORTE</b> (9,12) LUMACHE COTTE LENTAMENTE IN UMIDO, SECONDO LA TRADIZIONE CONTADINA	€12	<b>LINGUA IN SALSA VERDE</b> (1,3,4,12) LINGUA DI VITELLO CON SALSA VERDE FRESCA E AROMATICA.	€10	
PRIMI	<b>L'ORO DI MILANO</b> (7,9,12) RISOTTO ALLA MILANESE CON ZAFFERANO	€15	<b>IL RISOTTO DEL CONTADINO</b> (7,9,12) RISOTTO CON LUGANEGA E BARBERA	€17	
	<b>IL GRAN RISOTTO MILANESE</b> (7,9,12) RISOTTO ALLO ZAFFERANO ACCOMPAGNATO DA OSSOBUCCO DI VITELLO	€26	<b>RISOTTO VERDE &amp; SPECK</b> (7,9) ZUCCHINE E STRACCHINO IN CREMA, CON SPECK CROCCANTE	€18	
	<b>CASONCELLI</b> (1,3,7,8,9) CASONCELLI CON BURRO, SALVIA E PANCETTA CROCCANTE	€16	<b>RAVIOLI DI BACCALÀ</b> (1,3,4,7,8,9,12) RAVIOLI RIPIENI DI BACCALÀ CON BURRO ALL'AGLIO, POMODORINI E OLIVE	€19	
SECONDI	<b>IL GRANDE OSSOBUCCO</b> (1,3,8) OSSOBUCCO DI VITELLO SERVITO CON CONTORNO	€20	<b>L'ORECCHIA D'ELEFANTE</b> (1,3,8) COTELETTA DI VITELLO DI 450G SERVITO CON CONTORNO	€30	
	<b>LA TRIPPA</b> (7,9,12) TRIPPA ALLA MILANESE PREPARATA SECONDO LA TRADIZIONE	€16	<b>ANATRA ALL'ARANCIA</b> (12) PETTO D'ANATRA ROSATO CON CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO E SALSA ALL'ARANCIA	€22	
	<b>BACCALÀ DORATO</b> (1,3,4,7,9) FILETTO DI BACCALÀ ALLA MILANESE, CON PURÈ AL PREZZEMOLO	€20			
CONTORNI	<b>VERDURE DI STAGIONE</b>	€5	DOLCI	<b>DOLCI DELLA CASA</b>	€6
	<b>PATATE AL FORNO</b>	€5			
	<b>PURÈ</b>	€5			
			<b>ACQUA</b>	€3	
			<b>COPERTO</b>	€3	



# GAMBA DE LEGN'



## GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

---



## CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

---



## UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

---



## PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

---



## ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

---



## SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

---



## LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

---



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

---



## SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

---



## SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

---



## SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

---



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

---



## LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

---



## MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)