

Dalla cucina milanese € 22 a porzione

Reale di vitello cotto a bassa temperatura con salsa di funghi porcini

Costoletta alla milanese con patate novelle al forno

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto alla milanese

Stracotto di bue al cucchiaio con polenta bramata

Mondeghili di verza alla milanese con polenta bramata

Dalla brace-forno con carbone di legna € 20 a porzione

Entrecote di fassone all'antica con salsa bernaïse

Costata di scottona alla brace

Specialità dal forno di legna

La fiorentina

(per due persone € 28 a porzione)

Specialità € 25 a porzione

Filetto di Angus in crosta alla Wellington
con patate alla cenere

Pesce € 24 a porzione

Filetto di branzino con *gamberi e verdure brasate

Trancio di merluzzo con baccalà alla portoghese
con polenta bramata

Pietanze € 16 a porzione

Pollastrello nostrano alla brace in salsa diavola
(venti minuti)

Piatti freddi € 18 a porzione

Insalata mediterranea

(salmone affumicato, avocado, pompelmo e insalata di campo)

Tartare di filetto di vitellone

(condita a piacere)

Piatti vegetariani € 13 a porzione

Caprese con mozzarella di bufala

Verdure di stagione alla brace

Strudel di pasta filo con funghi porcini e tomino

Per finire

Scaglie di grana Padano con gherigli

Il pane, la pasta fresca e i dolci sono di nostra produzione