

*Per iniziare*

Verdure novelle in pinzimonio  
Patè di fagianella con pan brioche caldo

*Antipasti della casa € 12*

Affettato all'italiana  
Antipasto del giorno (secondo mercato)  
Focaccia di stracchino

*Antipasti € 13 a porzione*

Prosciutto di Parma con burrata pugliese  
Bresaola della Valtellina farcita con formaggio di capra e giardiniera  
Salmone, pesce spada e tonno affumicati con  
dadolata di avocado in vinaigrette  
Focaccia di stracchino  
Tarte Tatin di cipolla dolce con crema al roquefort  
Baccalà mantecato su crostone di polenta taragna

*Specialità € 24 a porzione*

Terrina di foie-gras d'oca marinato al Porto  
con confettura di cipolle di Tropea e pan brioche caldo

*Primi piatti € 12 a porzione*

Cavatelli di pasta fresca con ragout di agnello  
Tortelli di zucca alla mantovana  
Agnolotti del plin alla piemontese  
Spaghettoni rustici con cuore di carciofo e pecorino  
Gnocchi di patate al pomodoro fresco  
Fregola di pasta fresca con ragout di crostacei e pomodorini

*I risotti € 12 a porzione*

Risotto alla milanese  
Risotto del giorno  
(per due persone, venti minuti)  
Risotto al salto  
(a richiesta: con fonduta di zola o con prosciutto crudo  
o con caponata di verdure croccanti o con rognone di vitello trifolato)

*Le zuppe € 8 a porzione*

Zuppa di funghi di bosco e zucca  
Pasta e fagioli alla veneta  
Minestrone di verdura alla milanese

La trifola l'é bua ma l'é cara al gr € 5