



## Antipasti

**Selezione di Salumi "Bignami" e gnocco fritto 15 (1,5,8)**

*Selection of "Bignami" cold cuts and fried dumplings*

**Culaccia del "Culatellificio Rossi" con stracciatella e grissini di focaccia 17 (1,7)**

*Culaccia ham with stracciatella cheese and crispy bread*

**Alici in Saòr con chips di polenta soffiata 13 (4,7,8)**

*Anchovies "in saòr" with chips of puffed polenta*

**Carciofo alla Giudia su fonduta di pecorino 11 \* (1,3,8)**

*Artichokes Giudia's style on a pecorino cheese cream*

**Selezione di formaggi con marmellata (5pz) 16 (7)**

*Cheese selection and jam*

## Primi Piatti

**Tagliatelle fatte a mano, porcini freschi, briciole di castagne 16 \* (1,3,7)**

*Home made tagliatelle, white mushrooms, chestnut crumbs*

**Ravioli di baccalà mantecato, julienne di radicchio, riduzione al Porto 17 \* (1,3,4,7)**

*Ravioli filled with cod, radicchio salad, Porto reduction*

**Riso Carnaroli "Az. Agr. Fedeli" alla zucca, crema di scamorza affumicata, crumble di amaretto 15 (1,3,7)**

*Risotto, pumpkins, cream of smoked scamorza cheese, amaretto crumbles*

**Spaghettoni quadrati Felicetti, aglio, olio e peperoncino secondo noi 13 (1)**

*Our style Spaghettoni with olive oil, garlic and red hot chili peppers*

**Gnocchi di patate fatti a mano, finferli e cime di rapa ripassate 16 \* (1,3,7)**

*Homemade potatoes gnocchi, finferli mushrooms, turnip greens*

## Le Tradizioni

**Mondeghili di manzo e vitello con chips di salvia e maionese alla senape di Digione 12 \* (1,3,7,8,9,10)**

*Milanese meatballs with sage chips and mayonnaise with mustard*

**Risotto alla milanese con ossobuco di vitello 25 (7,9)**

*Milanese risotto with veal ossobuco*

**Cotoletta di vitello alla milanese al punto rosa 22 \* (1,3,8)**

*Milanese cutlet of veal*

**Tartare di cavallo, insalata di cavolo viola, crema di caprino, mandorle tostate 17 (1,3,8)**

*Horse tartare, viole cabbage, caprino cheese cream, toasted almonds*

### LEGENDA ALLERGENI:

*(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)*

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 Uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 Arachidi e prodotti a base di arachide, 6 Soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 Sedano e prodotti a base di sedano, 10 Senape e prodotti a base di senape, 11 Sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi. Note: \* Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantire la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.

\*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

## Secondi Piatti

**Medaglioni di filetto di Black Angus, scalogno stufato, riduzione di Cannonau 26**

*Black angus fillet medallions, stuffed shallot, Cannonau wine's reduction*

**Filetto di baccalà alla plancia, spuma di patata viola, nido di cime di rapa 20 (4,57)**

*Grilled cod fillet, violet potatoes cream, turnip greens*

**Filetto di maialino bardato, fichi confit e fave 18**

*Piglet fillet dressed with bacon, confit figs, broad beans*

**Filetto di tonno scapolato, marinato con soia e miele, insalata di puntarelle 24 \* (4,6,14)**

*Scalloped Tuna fillet, marinated with soia and honey, chicory salad*

**Tentacoli di polpo su crema di cavolfiore bianco, lamelle di cavolfiore viola 19 \* (4,7,14)**

*Octopus tentacles on a white cauliflower cream, violet cauliflower flakes*

## Secondi al Barbecue

**Asado di Black Angus USA 300gr 22**

*Black Angus asado steak from USA 300gr*

**Controfiletto di Black Angus Uruguay 300gr 24**

*Black Angus sirloin from Uruguay 300gr*

**Maminha di Black Angus Germania 900gr 58**

*Black Angus Mamina steak from Germania 900gr*

**Costata di Scottona Bavarese 550gr 25**

*Prime rib of Bavarian Scottona, 550gr*

**Filetto di Black Angus Argentina 250gr 27**

*Fillet of Black Angus Argentina 250 gr*

## Contorni

**Patate al rosmarino 4**

*Baked rosemary potatoes*

**Verdure di stagione BBQ 6**

*BBQ vegetables*

**Insalata di stagione 5**

*Seasonal salad*

**Insalata di puntarelle 5**

*Puntarelle salad*

