

## Antipasti

**Trilogia di crudo,  
branzino al profumo di agrumi**  
*Raw sea bass flavored with citrus*  
**20**

**Petto d'anatra cotto a bassa temperatura,  
composta di mele e carciofi**  
*Duck breast with apple jam and artichokes*  
**20**

**Uovo morbido su fonduta di Pecorino e cime di rapa**  
*Poched egg with cheese fondue and turnip greens*  
**16**

**Carpaccio di carne salada,  
frutti di bosco e scaglie di Parmigiano**  
*Meat carpaccio with berries and Parmesan cheese*  
**17**

**Salmone marinato con indivia brasata,  
mandorle e alganori**  
*Marinated salmon with braised endive, almond and alganori*

## Primi

### **Il classico risotto alla milanese**

*Milanese style risotto*

*18*

### **Tagliolino di pasta fresca, carciofi e pecorino**

*Home made tagliolino pasta with artichokes and Pecorino cheese*

*16*

### **Tortiglione con ragu di cinghiale in dolce forte**

*Tortiglione pasta with wild boar ragout*

*20*

### **Raviolo ripieno di baccala**

**su crema di pomodoro del piennolo e basilico**

*Raviolo stuffed with cod , fresh tomato sauce and basil*

*20*

### **Spaghetti, cozze e pomodorino**

*Spaghetti with mussels and cherry tomato*

*18*

## Primi

## Secondi

**Cotoletta alla milanese  
rucola, pomodorini e patate fritte**

*Milanese style veal cutalette with fried potatoes*

*24*

**Calamaro ripieno con scarola ripassata**

*Stuffed squid with escarole*

*22*

**Ombrina bocca d'oro con broccolo romanesco  
e acciughe del cantabrico**

*Croaker with cauliflower and anchovies*

*20*

**Guancia di manzo brasato su mantecato di patate**

*Braised beef cheek on creamed potatoes*

*24*

**Polpo croccante con zucca e Marsala**

*Crispy octopus with pumpkin and Marsala*

*18*