



DAL 1928

*La Tradizione
della Cucina Milanese*

GLI ANTIPASTI

| | |
|---|----------------|
| Cestino di Gnocco Fritto (1,6,7,12) | € 4,00 |
| Giardiniera della casa (6,9,12) | € 6,00 |
| Quater Bagai (1,6,7,12) Gnocco fritto vestito con prosciutto crudo di Parma, coppa Piacentina, lardo d'Arnad con miele d'acacia e pepe nero, gorgonzola cremoso | € 8,00 |
| Degustazione di Salumi Misti D.O.P. Lardo d'Arnad, prosciutto Crudo di Parma, Coppa piacentina, Pancetta, Salame pavese (consigliato x 2 persone) | € 14,00 |
| Antipasto della casa (1,6,7,9,12) Prosciutto crudo di Parma, salame Pavese, coppa Piacentina, giardiniera della casa, Toma valcavallina, crostone di pane con cicoria e gorgonzola cremoso, crostone di pane con crema di melanzana e peperone alla griglia marinato. | € 24,00 |
| Mondeghili Dorati e fritti con crema riso allo zafferano (1,3,6,7,9) | € 11,00 |
| Acciughe del Cantabrico (1,4,7) con crostone di pane, burro aromatizzato al Tartufo nero Erbe aromatiche e sale Maldon | € 14,00 |
| Tortino di riso alla Milanese con fonduta di gorgonzola cremoso (7,9,12) | € 11,00 |
| Cervella di vitello alla Milanese (1,3,6) | € 12,00 |
| Vitello tonnato (3,4,7) Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma di salsa tonnata, capperi di Lipari e fondo bruno | € 14,00 |
| Fiori di zucca ripieni con chutney al pomodoro (1,3,7,12) Ripieni con ricotta, mozzarella di bufala, olive taggiasche e capperi | € 13,00 |

OROLOGIO DI FORMAGGI LOMBARDI

| | |
|--|----------------|
| Tagliere di formaggi serviti con miele e mostarde (7,12) Taleggio, Gorgonzola cremoso, Grana padano, Toma Valcavallina, Casera, Gorgonzola naturale, Caprino stravecchio | € 17,00 |
|--|----------------|

I PRIMI PIATTI

| | |
|---|----------------|
| Risotto alla Milanese (7,9,12) | € 15,00 |
| Risotto alla Pavese (7,9,12) vino Buttafuoco O.P. Pavese, pasta di salame, crema di borlotti e polvere di fagioli disidratati | € 14,00 |
| Tagliatelle alla BURLAGIÒ (1,3,9,12) tagliatelle di pasta fresca con ragù di pancetta saporita | € 15,00 |
| Tagliatelle con ragù di vitello (1,3,7,9,12) tagliatelle di pasta fresca con Grana Padano in crema e in cialda croccante | € 15,00 |
| Tagliolini con fiori di zucca e burrata (1,3,7,9) tagliolini di pasta fresca con fiori di zucca, pomodorini, basilico e burrata | € 15,00 |

IL PIATTO UNICO

| | |
|---|----------------|
| Risotto alla milanese e Ossobuco di Vitello in Umido (6,7,9,12) | € 30,00 |
| Risotto alla milanese e Ganassino di Vitello al forno (6,7,9,12) | € 30,00 |
| Risotto alla milanese e Rognoncino di Vitello Trifolato (7,9,12) | € 28,50 |

I FUORI MENÙ

| | |
|---|----------------|
| Carpaccio di funghi porcini (7) funghi porcini freschi, scaglie di grana padano, olio EVO e pepe a mulinello | € 16,00 |
| Funghi porcini alla Milanese (1,3,6) funghi porcini freschi impanati e fritti | € 16,00 |
| Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini freschi trifolati (1,3) | € 17,00 |
| Tartare di Scottona Piemontese con funghi porcini freschi (7) 150 gr. di manzo, porcini freschi, scaglie di grana padano, olio EVO, pepe nero a mulinello | € 23,00 |
| La scottatella di manzo con funghi porcini freschi filetto di coscia di manzo alla griglia, tagliato sottile con porcini freschi olio EVO e sale Maldon | € 23,00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|----------------|
| Rognoncino di vitello trifolato (1,7,9,12) | € 19,00 |
| Ossobuco di vitello in umido (6,9,12) | € 21,00 |
| Ganassino di vitello al forno (6,9,12) | € 21,00 |
| Trippa alla Milanese (9) | € 14,00 |
| Tartare di Scottona Piemontese (1,7,8) 150 gr. di manzo, tuorlo d'uovo, olive taggiasche, capperi, olio EVO, sale e pepe nero a mulinello | € 19,00 |
| La scottatella di manzo alla griglia Filetto di coscia di manzo alla griglia tagliato sottile con olio EVO alle erbe aromatiche | € 19,00 |
| Tagliata di controfiletto di Angus Argentino alla griglia al timo e rosmarino | € 22,00 |

LE COSTOLETTE ALLA MILANESE

| | |
|--|----------------|
| Orecchia d'elefante alla Milanese (1,3,6) costoletta di maiale battuta con osso, circa gr.650/700, attesa minimo 20 min. | € 26,00 |
| Orecchia d'elefante alla Milanese con pomodori ciliegini e rucola (1,3,6) costoletta di maiale battuta con osso, circa gr.650/700, attesa minimo 20 min. | € 29,00 |
| La Classica (1,3,7) costoletta di vitello alta con osso, frita nel burro chiarificato – circa 400g, attesa minima 20 min. | € 32,50 |

CONTORNI

| | |
|---|--------|
| Patate al Forno | € 4,50 |
| Insalata Mista | € 4,00 |
| Verdure Grigliate | € 6,00 |
| Catalogna ripassata aglio, olio e peperoncino | € 5,50 |

VINI IN CARAFFA

| | |
|------------------------------|---------------|
| Bonarda Vivace doc 2023 | € 14,00 / Lt. |
| Prosecco Trevigiano IGT 2023 | € 14,00 / Lt. |

BIRRE IN BOTTIGLIA

| | | |
|--|----------------|---------|
| FORST PREMIUM 66cl | Alc. 5,2% vol. | € 7,00 |
| WARSTEINER 33cl | Alc. 4,8% vol. | € 5,00 |
| Leffe BLONDE 33cl Birra doppio malto bionda con sottili sfumature di vaniglia sentori di chiodi di garofano | Alc. 6,6% vol. | € 6,00 |
| Leffe AMBREE 33cl Birra doppio malto ambrata d'abbazia con sentori di malto tostato e scorze d'arancia | Alc. 6,6% vol. | € 6,00 |
| Leffe ROUGE 75cl Birra doppio malto rossa d'abbazia leggermente speziata, con note di caramello | Alc. 6,6% vol. | € 14,00 |

BIRRI ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA - "LA BRUCIATA"

| | | |
|--|---------------|--------|
| POPILIA Chiara e rinfrescante IBU 30 - 33cl | Alc 5% vol. | € 7,50 |
| AMANIPA IPA profumata e amara IBU 60 - 33cl | Alc 6,5% vol. | € 7,50 |
| TWIST'N'STOUT Nera e beverina IBU 35 - 33cl | Alc 4,5% vol. | € 7,50 |
| LAMBERALE Ambrata, stile inglese IBU 35 - 33cl | Alc 5,5% vol. | € 7,50 |
| BALORDA ventiventi Chiara, doppio malto, IBU29 - 33cl | Alc 8,5% vol. | € 7,50 |

BEVANDE

| | |
|--|--------|
| ACQUA Minerale Chiarella naturale/frizzante 50cl | € 2,00 |
| ACQUA Minerale Chiarella naturale/frizzante 70cl | € 2,50 |
| LATTINA (Coca cola, Coca cola zero, Fanta) 50cl | € 3,50 |

CAFFETTERIA

CAFFE'

€ 2,00

CAPPUCCINO, THE, CAMOMILLA

€ 2,50