



**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)** € 8,00

Gnocco fritto vestito con prosciutto crudo di Parma, coppa Piacentina, lardo d'Arnad con miele d'acacia e pepe nero, gorgonzola cremoso

**Degustazione di Salumi Misti D.O.P.** € 14,00

Lardo d'Arnad, prosciutto Crudo di Parma, Coppa piacentina, Pancetta, Salame pavese (consigliato x 2 persone)

**Antipasto della casa (1,6,7,9,12)** € 24,00

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.

**Mondeghili Dorati e fritti con crema riso allo zafferano (1,3,6,7,9)** € 11,00

**Acciughe del Cantabrico (1,4,7)** € 14,00

con crostone di pane, burro aromatizzato al Tartufo nero Erbe aromatiche e sale Maldon

**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)** € 15,00

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma di salsa tonnata, capperi di Lipari e fondo bruno

**Morbido di pomodori rossi con crema di burrata e Acciughe (1,4,9)** € 14,00

**Quartirolo D.O.P. fritto alla milanese (1,3,7,12)** € 14,00

con confettura di pomodori rossi e misticanza

## OROLOGIO DI FORMAGGI LOMBARDI

**Tagliere di formaggi serviti con miele e mostarde (7,12)** € 17,00

Taleggio, Gorgonzola cremoso, Grana padano, Toma Valcavallina, Casera, Gorgonzola naturale, Caprino stravecchio

## I FUORI MENÙ

**Carpaccio di funghi porcini (7)** € 16,00

funghi porcini freschi, scaglie di grana padano, olio EVO e pepe a mulinello

**Funghi porcini alla Milanese (1,3,6)** € 16,00

funghi porcini freschi impanati e fritti

**Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini freschi trifolati (1,3)** € 17,00

**Tartare di Scottona Piemontese con funghi porcini freschi (7)** € 25,00

150 gr. di manzo, porcini freschi, scaglie di grana padano, olio EVO, pepe nero a mulinello

**La scottatella di manzo con funghi porcini freschi** € 25,00

filetto di coscia di manzo alla griglia, tagliato sottile con porcini freschi olio EVO e sale Maldon

---

## I PRIMI PIATTI

**Risotto alla Milanese (7,9,12)** € 15,00

**Risotto alla Pavese (7,9,12)** € 14,00

vino Buttafuoco O.P. Pavese, pasta di salame, crema di borlotti e polvere di fagioli disidratati

**Tagliatelle alla BURLAGIÒ (1,3,9,12)** € 15,00

tagliatelle di pasta fresca con ragù di pancetta saporita

**Tagliatelle con ragù di vitello (1,3,7,9,12)** € 15,00

tagliatelle di pasta fresca con Grana Padano in crema e in cialda croccante

**Tagliolini con fiori di zucca e burrata (1,3,7,9)** € 15,00

tagliolini di pasta fresca con fiori di zucca, pomodorini, basilico e burrata

## 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

## 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)** € 19,00

150 gr. di manzo, tuorlo d'uovo, olive taggiasche, capperi, olio EVO, sale e pepe nero a mulinello

**La scottatella di manzo alla griglia** € 19,00

Filetto di coscia di manzo alla griglia tagliato sottile con olio EVO alle erbe aromatiche

**Tagliata di controfiletto di Angus Argentino alla griglia** € 22,00

al timo e rosmarino

## LE COSTOLETTE ALLA MILANESE

**Orecchia d'elefante alla Milanese (1,3,6)** € 26,00

costoletta di maiale battuta con osso, circa gr.650/700, attesa minimo 20 min.

**Orecchia d'elefante alla Milanese con pomodori ciliegini e rucola (1,3,6)** € 29,00

costoletta di maiale battuta con osso, circa gr.650/700, attesa minimo 20 min.

**La Classica (1,3,7)** € 32,50

costoletta di vitello alta con osso, fritta nel burro chiarificato – circa 400g, attesa minima 20 min.

---

## CONTORNI

|   |        |
|---|--------|
| Patate al Forno                               | € 4,50 |
| Insalata Mista                                | € 4,00 |
| Verdure Grigliate                             | € 6,00 |
| Catolagna 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   | Alc. 6,6% vol. | € 6,00  |
| Birra doppio malto bionda con sottili sfumature di vaniglia sentori di chiodi di garofano |                |         |
| Leffe AMBREE 33cl   | Alc. 6,6% vol. | € 6,00  |
| Birra doppio malto ambrata d'abbazia con sentori di malto tostato e scorze d'arancia      |                |         |
| Leffe ROUGE 75cl  | Alc. 6,6% vol. | € 14,00 |
| Birra doppio malto rossa d'abbazia leggermente speziata, con note di caramello            |                |         |

## BIRRI ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA - "LA BRUCIATA"

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

## 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 |

---

## DESSERT

(per informazione su ingredienti e allergeni chiedere al personale di sala)

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Ananas al Naturale</b>  | <b>€ 6,00</b> |
| <b>Frutti di bosco al Naturale</b>   | <b>€ 8,50</b> |
| <b>Sorbetto di Stagione</b>  | <b>€ 7,00</b> |
| <b>Panna cotta allo zafferano</b><br>con polvere e crema di amaretti       | <b>€ 8,00</b> |
| <b>Tiramisù</b>  | <b>€ 7,00</b> |
| <b>Semifreddo al Pistacchio</b><br>con zuppetta di fragole                 | <b>€ 8,00</b> |
| <b>Salame di cioccolato</b><br>con gelato alla crema                       | <b>€ 7,00</b> |
| <b>Sbrisolona</b>  | <b>€ 7,00</b> |
| <b>Crumble</b><br>crema mascarpone, crumble alle mandorle, frutti di bosco | <b>€ 8,00</b> |
| <b>AMARI</b>   |               |
| <b>Unicum</b>  | <b>€ 4,00</b> |
| <b>Branca Menta</b>  | <b>€ 4,00</b> |
| <b>Braulio</b>   | <b>€ 4,00</b> |
| <b>Fernet Branca</b>   | <b>€ 4,00</b> |
| <b>Montenegro</b>  | <b>€ 4,00</b> |
| <b>Sambuca Molinari</b>  | <b>€ 4,00</b> |
| <b>Liquirizia (serv. Freddo)</b>   | <b>€ 4,00</b> |
| <b>Mirto Zedda Piras (serv. Freddo)</b>                                    | <b>€ 4,00</b> |
| <b>Limoncello (serv. Freddo)</b>   | <b>€ 3,50</b> |
| <b>Amaro del Capo (serv. Freddo)</b>                                       | <b>€ 4,00</b> |
| <b>Jefferson</b>   | <b>€ 6,50</b> |
| <b>Amaro Dente di Leone - La Valdotaïne</b>                                | <b>€ 6,50</b> |

---

## **RHUM**

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Pampero (Venezuela)           | € 4,00  |
| El Supremo (Paraguay)         | € 6,50  |
| Brugal 1888 (Rep. Dominicana) | € 7,00  |
| Zacapa 23 years (Guatemala)   | € 10,00 |

## **WHISKY**

|            |        |
|------------|--------|
| Glen Grant | € 4,00 |
| Laphroaig  | € 6,00 |
| Caol Ila   | € 6,00 |
| Oban       | € 7,00 |

## **GRAPPE**

|   |        |
|---|--------|
| Cividina (Bianca) - Tosolini                        | € 4,00 |
| Grappa di Prosecco (Bianca) - Villa Sandi           | € 4,50 |
| Grappa di Moscato (Bianca Morbida)                  | € 5,50 |
| Storica Nera (Bianca)                               | € 6,00 |
| Storica Riserva (Barricata)                         | € 6,00 |
| Storica "SECOLO" (Bianca 60")                       | € 6,00 |
| Grappa Barricata "18Lune"                           | € 6,00 |
| Grappa Riserva invec. 5 anni (Barricata) - Francoli | € 6,00 |
| Grappa di Amarone Bianca (Bianca) - Lavarini        | € 6,50 |
| MOST Barrique Ciliegio - Bepi Tosolini              | € 6,50 |
| Grappa Barrique Rovere - Bepi Tosolini              | € 6,50 |
| Grappa Limousin (Barricata) - Francoli              | € 7,00 |
| Grappa Rossj Bass (Bianca) - Gaja                   | € 8,50 |