



**DAL 1928**

*La Tradizione  
della Cucina Milanese*

---

## GLI ANTIPASTI

<b>Cestino di Gnocco Fritto (1,6,7,12)</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Giardiniera della casa (6,9,12)</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Quater Bagai (1,6,7,12)</b> Gnocco fritto vestito con prosciutto crudo di Parma, coppa Piacentina, lardo d'Arnad con miele d'acacia e pepe nero, gorgonzola cremoso	<b>€ 8,00</b>
<b>Degustazione di Salumi Misti D.O.P.</b> Lardo d'Arnad, prosciutto Crudo di Parma, Coppa piacentina, Pancetta, Salame pavese (consigliato x 2 persone)	<b>€ 14,00</b>
<b>Antipasto della casa (1,6,7,9,12)</b> 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.	<b>€ 24,00</b>
<b>Mondeghili Dorati e fritti con crema riso allo zafferano (1,3,6,7,9)</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>Acciughe del Cantabrico (1,4,7)</b> con crostone di pane, burro aromatizzato al Tartufo nero Erbe aromatiche e sale Maldon	<b>€ 14,00</b>
<b>Tortino di riso alla Milanese con fonduta di gorgonzola cremoso (7,9,12)</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>Cervella di vitello alla Milanese (1,3,6)</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Vitello tonnato (3,4,7)</b> Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma di salsa tonnata, capperi di Lipari e fondo bruno	<b>€ 15,00</b>
<b>Morbido di pomodori rossi con crema di burrata e Acciughe (1,4,9)</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Quartirolo D.O.P. fritto alla milanese (1,3,7,12)</b> con confettura di pomodori rossi e misticanza	<b>€ 14,00</b>

## OROLOGIO DI FORMAGGI LOMBARDI

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

## I FUORI MENÙ

<b>Carpaccio di funghi porcini (7)</b> funghi porcini freschi, scaglie di grana padano, olio EVO e pepe a mulinello	<b>€ 16,00</b>
<b>Funghi porcini alla Milanese (1,3,6)</b> funghi porcini freschi impanati e fritti	<b>€ 16,00</b>
<b>Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini freschi trifolati (1,3)</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Tartare di Scottona Piemontese con funghi porcini freschi (7)</b> 150 gr. di manzo, porcini freschi, scaglie di grana padano, olio EVO, pepe nero a mulinello	<b>€ 25,00</b>
<b>La scottatella di manzo con funghi porcini freschi</b> filetto di coscia di manzo alla griglia, tagliato sottile con porcini freschi olio EVO e sale Maldon	<b>€ 25,00</b>

---

## 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> con polvere e crema di amaretti	<b>€ 8,00</b>
<b>Tiramisù</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Semifreddo al Pistacchio</b> con zuppetta di fragole	<b>€ 8,00</b>
<b>Salame di cioccolato</b> con gelato alla crema	<b>€ 7,00</b>
<b>Sbrisolona</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Crumble</b> 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