




Menu

PER COMINCIARE

TAGLIERE DI SALUMI	20
CREMOSO DI ROBIOLA CON GAMBERO E SALMONE AFFUMICATO	12
TARTARE DI FASSONA FRENCH STYLE	18

PRIMI

AGNOLOTTO PAVESE DI STUFATO AI FUNGHI	16
RISOTTO ALLA MILANESE GOURMET <i>con bocconcini di ossobuco</i>	16
TAGLIATELLE GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE AL TIMO	18
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON CALAMARI, GAMBERI E COZZE	18



SECONDI

TAGLIATA DI ANGUS CON FUNGHI, PATATE E SCAGLIE DI GRANA	20
FILETTO AL GORGONZOLA CON TAMPONE DI PANE E CIPOLLE CARAMELLATE	28
TRANCIO DI SCORFANETTO ROSSO E BACCALÀ MOROER FRITTO CON CARCIOFI IN TEMPURA	18
TEPÒRE, INSALATINA DI CALAMARI E GAMBERI AL CILANDRO ALLA CATALANA	18

DESSERT

TIRAMISÙ	6
MILLEFOGLIE	6
PAVLOVA CON FRUTTI ESOTICI E CREMA DIPLOMATICA	6
CREMA DI LATTICELLO CARAMELLATO SALATO O PASSION FRUIT	6
SALAME AL CIOCCOLATO	6
ZUPPA INGLESE	6