

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

Insalata di gamberi rossi e carciofi croccanti\*  
*Red shrimps and crispy artichokes salad*

Tartare di ricciola, lime e agretti\*  
*Amberjack, lime and agretti tartare*

Parmigiana di melanzane  
*Eggplant parmigiana*

Manzo marinato alle spezie, salsa tonnata e misticanza\*  
*Marinated spiced beef, tuna sauce and wild salad*

# PRIMI

## STARTERS

Malfatti di ricotta e spinaci  
*Ricotta and spinach malfatti*

Spaghetti alla chitarra, scampi e datterino  
*Homemade egg spaghetti, prawns and cherry tomatoes*

Mezzi rigatoni, crema di mozzarella di bufala e alici  
*Mezzi rigatoni pasta, buffalo mozzarella cream and anchovies*

Plin di magro, basilico e finferli  
*Plin ravioli, basil and finferli mushrooms*

# SECONDI MAIN COURSES

Filetto di manzo arrosto con verdure grigliate  
*Roasted beef fillet with grilled vegetables*

Costata di manzo alla brace e patate grenaille alla brace  
*Char-grilled beef rib with grenaille potatoes*

Galletto croccante alla brace con verdure alla brace  
*Crispy char-grilled young rooster with vegetables*

Catalana tiepida d'astice blu bretone  
*Blue Breton lobster catalana style*

Spigola al vapore con patate agli agrumi\*  
*Braised sea bass with zesty citrus potatoes*

San Pietro arrosto, olive nere e lattughino croccante\*  
*Roasted john dory, black olives and crispy lettuce*

## DALLA TRADIZIONE MILANESE FROM THE MILANESE CULINARY TRADITION

Risotto alla Milanese  
*Saffron risotto*

Rustin negà, cipollotto e patata confit  
*Roasted beef, onions and confit potato*

Costoletta di vitello alla Milanese  
*Milanese veal chop*

Torta di latte  
*Milk pie*

# DESSERT

Zuppa di ricotta, cannella, cioccolato, lampone e menta  
*Ricotta cream, cinnamon, chocolate, mint and raspberry*

Torta di mele con gelato alla vaniglia  
*Apple cake with vanilla ice cream*

Cioccocrack sorbetto al mango\*  
*Cioccocrack mango sorbet*

Torta al limone  
*Lemon pie*

Sorbetti  
*Sorbets*

Crème brûlée al ginepro con salsa di pesca gialla e moscato d'asti  
*Juniper Crème brûlée with yellow peach cream and Moscato d'Asti*