



## ANTIPASTI - Starters

	Euro
<b>Composizione tiepida di asparagi, uovo pochée e gelato al parmigiano</b> <i>Steamed asparagus served with poached egg and Parmesan cheese iced cream</i>	12.00
<b>Timballo di melanzane con cuore alla pasta filata di bufala e coulis di pomodoro</b> <i>Baked egg-plant and buffalo mozzarella timbale dressed with tomato sauce</i>	13.00
<b>Prosciutto crudo di Parma accompagnato da tempura di zucchine in fiore</b> <i>Raw Parma ham accompanied by breaded fried zucchini flowers</i>	11.00
<b>Catalana di calamari, gamberi e polpo in guarnitura di aspic al lime e menta</b> <i>Lukewarm squids, octopus and prawns salad Catalana style, garnished with lime and mint jelly *</i>	14.00

## PRIMI PIATTI - First Courses

<b>Ravioli in farcia di asparagi con le loro punte, saltati a freddo con crudità di pomodorini</b> <i>Filled and sautéed ravioli pasta with asparagus and fresh Sicilian tomatoes</i>	13.00
<b>Risotto mantecato con peperoni gialli in guazzetto, gamberoni e fiori di zuccina *</b> <i>Risotto with yellow cream peppers, prawns and zucchini flowers</i>	14.00
<b>Garganelli al tenero guanciale con favette e pecorino Senese di breve stagionatura</b> <i>Garganelli short pasta with pink cheek, broad beans and sheep cheese veils</i>	12.00
<b>... a grande richiesta ... tagliolini di pasta fresca all'astice con pomodorini *</b> <i>Thin egg's noodles with lobster and tomato*</i>	18.00
<b>Crema di piselli tiepida al profumo di basilico e croccantezza di rapanello "ghiaccio"</b> <i>Peas creamy soup scented with basil and crunchy raw radish</i>	10.00

## PIATTI DELLA TRADIZIONE - Milanese Tradition

<b>Risotto classico alla milanese</b> <i>Typical risotto "milanese" style with saffron</i>	12.00
<b>Costoletta di vitello con rughetta fresca e pomodorini</b> <i>Pan fried baked veal chops served with rucola and cherry tomato salad</i>	24.00
<b>Scaloppina al vino bianco con pommes sauté</b> <i>Veal escalope cooked in dry white wine and pommes sauté garnishment</i>	20.00



## L'ALTRA PASTA...-...the other pasta, healthy and intolerance suggestions

	Euro
<b>Fusilli di riso con salsa al pomodoro fresco</b> <i>Rice fusilli pasta with fresh tomato sauce</i>	12.00
<b>Sedanini integrali saltati con dadolata di verdure</b> <i>Wholemeal penne pasta sautéed with mixed vegetables</i>	12.00
<b>Penne di farro al pesto di basilico e mozzarella</b> <i>Spelt penne pasta dressed with pesto of rucola sauce and mozzarella cheese</i>	12.00
<b>Riso Indiano basmati con gamberi e mentuccia *</b> <i>Indian rice accompanied with prawns and mint leaves*</i>	12.00
<b>Spaghetti di Kamut, burro, salvia e parmigiano</b> <i>Kamut spaghetti, butter, sage and parmesan cheese</i>	13.00
<b>Tortiglioni di mais alla crema di formaggi</b> <i>Corn macaroni served with cheese cream</i>	12.00

## LE ALTERNATIVE...- Alternatives and vegetarian food

<b>Insalata di foglie miste verdi e rosse con carote e pomodorini</b> <i>Mixed green and red salad with tomato and carrots</i>	10.00
<b>Oggi... carosello di verdure cotte e crude</b> <i>Assortment of raw and cooked vegetables of the day</i>	12.00
<b>La zuppa suggerita dallo chef...</b> <i>Daily soup chef's suggestion</i>	10.00
<b>Omelette a piacere</b> <i>Omelette at your choice</i>	10.00
<b>Selezione di formaggi freschi e stagionati accompagnati da miele millefiori</b> <i>Selection of fresh and matured cheese accompanied with wildflower blossom honey</i>	16.00
<b>Tofu caramellato guarnito con ristretto di salsa alla soia e mele golden</b> <i>Caramelized tofu garnished with soy sauce and golden apple</i>	11.00

\* L'asterisco contrassegna piatti preparati parzialmente o interamente con prodotti congelati  
\* Dishes marked with \* may be partially or entirely made with frozen food





## PIATTI DI PESCE - Fish Courses

- Branzino all'acqua pazza in salsa bianca, con aggiunta a metà cottura di fave e asparagi \*** 20.00  
Stewed in foil sea-bass white sauce with field beans and asparagus garnishment\*
- Spiedino di gamberoni in panura alle erbe aromatiche guarnito con zucchine dorate \*** 23.00  
Skewered prawns with aromatic herbs laid on bed of zucchini sauté\*
- ricci di calamari "nature" su letto di fagioli kidney rossi passati, con agretto di cipollotto \*** 22.00  
Boiled squids served with mashed red kidney beans flavored with delicate spring onion\*

## PIATTI DI CARNE - Meat Courses

- Tagliata di vitello salsata al suo ristretto con bobini rosolati e bacon** 22.00  
Browned thin veal escallops in its sauce and green beans with bacon
- Filetto di manzo scottato con bouquet di patate, asparagi e crema d'uovo all'erba cipollina** 24.00  
Pan fried beef filet accompanied by baked potatoes and asparagus, side mayonnaise with chive
- Carrè d'agnello alle mandorle con mirtilli centrifugati e spuma di patate all'olio extravergine** 18.00  
Loin of lamb with almonds scented with blueberry sauce and potato puree

## DESSERT- Dessert

- Mire a pois di fragole nel cestino di sfoglia, pasticceria alla vaniglia e creme fouetté** 9.00  
Puff pastry basket with strawberry, topped with custard and whipped cream
- Tartelletta di frolla alle arance amare con quenelle fredda di cioccolato** 9.00  
Home-made short pastry with bitter orange jam and chocolate scoop ice-cream
- ...classico semifreddo al tiramisù** 8.00  
...typical iced mousse tiramisù
- Bavarese di cocco in salsa al fondente con briciole di meringa** 9.00  
Chef's Bavarian coconut, pure chocolate sauce and crumbled meringue
- Giardino di frutta fresca tagliata** 10.00  
Garden of fresh cut fruit
- Selezione di gelati alle creme e sorbetti di frutta** 8.00  
Choice of ice-cream and fruit sorbet

\* L'asterisco contrassegna piatti preparati parzialmente o interamente con prodotti congelati  
\* Dishes marked with \* may be partially or entirely made with frozen food

