



ANTIPASTI

- Flan di zucca e patate su fonduta di parmigiano e castagne caramellate € 11
- Mondeghili classici con verza stufata € 11
- Baccalà mantecato con polenta bianca veneta €13



PRIMI

- Risotto allo zafferano con riduzione al Barolo € 11
- Corde di chitarra cacio e pepe con bandiera di guanciaie croccante € 12
- Tagliolini al nero di seppia con ragù di rana pescatrice e carciofi € 15
- Crema di topinambur con crostini alla paprica e funghi champignon € 10



SECONDI

- Costoletta classica alla milanese con patate soute € 19
- Paillard di manzo all'antica con patate al forno € 15
- Parmigiana rivisitata di zucchine e melanzane € 14
- Medaglione di rana pescatrice alla mediterranea e patate naturali € 17



CONTORNI

- Insalata € 5
- Patate al forno € 5
- Verdure di stagione saltate € 5



DESSERT

- Tiramisu' € 5
- Tortino caldo al cioccolato fondente € 6
- Tarte tatin di mele con gelato € 7

Dal Lunedì alla Sabato - dalle 19:00 alle 22:00
E' gradita la prenotazione



APPETIZERS

- Pumpkin and potato flan on parmesan fondue and caramelized chestnuts € 11
- Typical milanese meatball with stewed cabbage € 11
- Creamed cod with white Venetian polenta € 13



FIRST COURSES

- Risotto with saffron and Barolo cream € 11
- Homemade spaghetti pasta with pepper, cacio cheese sauce and crispy bacon € 12
- Black tagliolini pasta with monkfish ragout and artichokes € 15
- Jerusalem artichoke cream with paprika croutons and champignon mushrooms € 10



MAIN COURSES

- Milanese cutlet with sauté potatoes € 19
- Beef paillard old style and baked potatoes € 15
- Eggplants and zucchini parmigiana € 14
- Monkfish in mediterranean sauce with natural potatoes € 17



SIDE DISHES

- Salad € 5
- Baked potatoes € 5
- Mixed vegetables with onion and oil € 5



DESSERT

- Tiramisu' € 5
- Apple tarte tatin with ice cream € 7
- Dark chocolate soufflé € 6

From Monday to Saturday from 19:00 to 22:00
Reservation is recommended