



ANTIPASTI

- (1) - Crudo di Parma con gnocco fritto € 12
- (7,10) - Puntarelle croccanti con olio all'acciuga e burrata € 12
- (7,10) - Piccola tartare di manzo con misticanza, senape in grani e raspadura bella Lodi € 13
- *(7,4,9) - Polpo al rosmarino con crema di patate € 13

PRIMI

- *(7,9) - Riso carnaroli con porcini € 13
- (1,7,3) - Gnocchi alla zucca con crema al parmigiano e tartufo nero € 13
- (1,9) - Pasta e fagioli alla " nostra " maniera € 12
- *(9) - Minestrone di verdure con orzo perlato € 11
- *(1) - Orecchiette fresche con broccoli, polpo e briciole di tarallo € 12

" GLI ITALIANISSIMI "

- (1,7,3) - Spaghetti alla carbonara € 12
- (1,9) - Spaghetti all' amatriciana € 12

SECONDI

- Filetto di manzo con porcini e castagne € 23
- (1,3) - Cotoletta panata alla milanese € 21
- (9) - Carre' di agnello al timo con carciofi € 21
- *(4,9) - Spada in guazzetto con peperoni, patate e olive € 17

CONTORNI

- Insalata di stagione € 5
- Zucchine al salto € 5
- Patate al forno € 5
- Pomodorini all'origano € 5

DESSERT

- (1,7,3,6,8) - Semifreddo al torroncino €6
- (7,3) - Cream brulè all'arancia € 6
- (7,3) - Tiramisù (anche senza glutine) € 7
- Frutta al naturale (secondo disponibilità) € 5

Coperto € 2,00

Dal Lunedì al Sabato, dalle 19 alle 22, esclusivamente su prenotazione

Legenda Allergeni:

1: Cereali e derivati 2: Crostacei 3: Uova 4: Pesce 5: Arachidi 6: Soia 7: Latte
8: Frutta a guscio 9: Sedano 10: Senape 11: Sesamo 12: Anidride solforosa
e solfiti 13: Lupini

*Alimento surgelato all'origine



STARTERS

- (1) - Parma Ham with fried dumpling € 12
- (7,10) - Crispy chicory with anchovy oil and burrata € 12
- (7,10) - Small beef tartare with mixed salad, mustard and raspadura bella Lodi € 13
- *(7,4,9) - Rosemary octopus with potato cream € 13

FIRST COURSES

- *(7,9) - Carnaroli rice with porcini mushrooms € 13
- (1,7,3) - Pumpkin gnocchi with parmesan cream and black truffle € 13
- (1,9) - Pasta and beans in "our" way € 12
- *(9) - Vegetable soup with pearl barley € 11
- *(1) - Fresh orecchiette with broccoli, octopus and tarallo crumbs € 12

" ITALIANISSIMI "

- (1,7,3) - Carbonara spaghetti € 12
- (1,9) - Amatriciana spaghetti € 12

MAIN COURSES

- Fillet of beef with porcini mushrooms and chestnuts € 23
- (1,3) - Milanese cutlet € 21
- (9) - Carre 'of lamb with thyme and artichokes € 21
- *(4,9) - Sword stew with peppers, potatoes and olives € 17

SIDE DISHES

- Season salad € 5
- Sauteed Zucchini € 5
- Baked potatoes € 5
- Tomatoes with organ € 5

DESSERT

- (1,7,3,6,8) - Nougat parfait €6
- (7,3) - Orange Cream brulè € 6
- (7,3) - Tiramisù (gluten free) € 7
- Fresh fruit (based on availability) € 5

Service € 2,00

From Monday to Saturday, from 7 a.m. to 10 p.m., reservation is required

Allergen Legend:

1: Cereals and derivatives 2: Crustaceans 3: Eggs 4: Fish 5: Peanuts 6: Soy
7: Milk 8: Nuts 9: Celery 10: Mustard 11: Sesame 12: Sulfur dioxide and Sulphites
13: Lupins

*Products might be deep frozen