



## **PER COMINCIARE STARTERS**

**Sformatino di peperoni con bagna cauda**  
Peppers pudding with bagna cauda sauce

€12.00 (C-E)

**Vitello tonnato della tradizione**  
Roasted veal with tuna sauce

€15.00 (C)

**Uovo croccante con fonduta di fontina  
e funghi porcini trifolati**  
Fried egg yolk with fontina cheese fondue  
and porcini mushrooms

€15.00 (A-C-E)

**Tentacolo di polpo scottato con spuma di patate ratte  
e gel di limone**  
Seared octopus tentacle with potato foam and lemon gel

€16.00 (B-E)



## **IL RISO E LA PASTA FIRST COURSES**

**Risotto alla milanese**  
Risotto with saffron

€ 14,00 (E)

**Agnolotti del plin fatti in casa con burro, salvia  
e parmigiano reggiano**

Handmade stuffed ravioli with butter, sage  
and Parmigiano Reggiano cheese

€ 15,00 (A-C-E)

**Calamarata con pesto di basilico e branzino profumato al limone**  
Calamarata pasta with basil pesto and seared seabass lemon scented

€ 16,00 (A-E)

**Crea il tuo piatto unico con  
Risotto alla milanese e ossobuco di vitello brasato all'Erbaluce**

Create your unique dish with  
Risotto Milanese style and veal ossobuco braised in Erbaluce wine

€ 22,00 (A-E-F)



## **IL PESCE E LA CARNE MAIN COURSES**

**Ossobuco di vitello brasato all'Erbaluce con verdure di stagione e  
purè di patate**  
Veal ossobuco braised in Erbaluce wine with seasonal vegetables and  
mashed potatoes

€ 18,00 (E-F)

**Costoletta di vitello alla milanese dorata nel burro**  
Veal loin Milanese style cooked in alpine clarified butter

€ 22,00 (C-E)

**Trancio di salmone arrostito con salsa di limoni  
e verdure di stagione**  
Roasted steak salmon with lemon sauce and seasonal vegetables

€ 22,00 (E-F)

## **IN ACCOMPAGNAMENTO SIDE DISHES**

**Patate arrosto - Verdure di stagione**  
Roasted potatoes - Seasonal vegetables

€ 6,00 (E-F)



## **LE DOLCI TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS**

### **Tiramisù (A C E)**

Tiramisù

### **Cre moso alla vaniglia con composta di mango (E)**

Vanilla cream with mango compote

### **Torta caprese con crema inglese (A-C-E)**

Chocolate cake with English cream

€ 7,00

Coperto - Coverage

€ 3,00

## **ALLERGENI - ALLERGENS**

**A** Glutine- Gluten

**B** Crostacei e molluschi- Crustaceans and molluscs

**C** Uova - Eggs

**D** Frutta a guscio- Tree nuts

**E** Lattosio- Lactose

**F** sedano - Celery