



➤ MENU ◀

Il menù può contenere sostanze allergizzanti. Vi invitiamo a segnalare al cameriere eventuali allergie o intolleranze e a prendere visione del libro degli ingredienti e delle ricette.

TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI

Selezione di prodotti che variano ogni giorno scelti fra le eccellenze regionali e i piccoli artigiani
Selection of cold cuts or cheeses that changes every day, chosen among small artisanal regional excellences

€ 12

LO SGOMBRO DEL CUGINO TURIDDU

Filetto di sgombro a beccafico, avocado e scalogno al mandarino
Mackerel fillet, avocado and tangerine shallot

€ 12

LE FAVE DEL MIO PAPÀ

Macco di fave con agretti e crostini di pane ai cereali
Mashed broad beans with agretti and toasted cereal bread

€ 10

L'UOVO DI CARLO

Uovo cotto a bassa temperatura, parmigiano, crema di asparagi e crumble salato di mandorla
Cooked egg at low temperature, parmesan, asparagus cream and almond salted crumble

€ 12

LA TARTARE DEL CONTE CAMILLO

Battuta di fassona, giardiniera di verdure, salsa al parmigiano e cipolla rossa
Raw beef, sweet and sour vegetables, parmesan cream and red onion

€ 14

Pane e coperto 2,50€

ANTIPASTI • STARTERS

GLI STRASCINATI DI ZIO ANTONIO

Strascinati con pesto di pistacchi, zenzero, pomodoro candito e bottarga
Fresh pasta with pistachio pesto, ginger, candied tomatoes and bottarga

€ 16

GLI SPAGHETTI DELLO CHEF MICHELE

Spaghetti con salsa di canocchie, lime, ricotta e crumble di pane
Spaghetti with mantis shrimp sauce, lime, ricotta cheese and bread crumble

€ 18

IL RISOTTO DELL'AMBROGIO

Risotto allo zafferano con ragù di guancia di vitello
Risotto with saffron and cheek veal ragout

€ 15

I TROCCHI DI ARTURO

Trocchi all'acqua di pomodori maturati, stracciatella e olio al basilico
Trocchi with ripe tomatoes water, stracciatella and basil oil

€ 12

PRIMI • FIRST COURSES

IL POLPO DI NONNA ROSALIA

Polpo scottato con salsa alla puttanesca e bietoline
Seared octopus with puttanesca sauce and swiss chards

€ 18

QUEL MAIALE DI MIGUEL

Filetto di maiale, scarola brasata, mela verde e senape
Pork fillet, braised endive, green apple and mustard

€ 16

IL MERLUZZO DI COMARE CETTINA

Merluzzo con crema di ceci, finocchi, arancia e mandorla
Cod with chickpeas cream, fennel, orange and almond

€ 16

LA GUANCIA DELLA ZIA GIUSEPPINA

Guancia di vitello con puré di patate e cipollotti caramellati
Braised cheek veal with mashed potatoes and caramelized onions

€ 20

SECONDI • MAIN COURSES

IL CANNOLO SCOMPOSTO

Deconstructed cannolo

€ 6

LE TORTE DEL GIORNO

Chiedete cosa offriamo oggi
cakes of the day: check what we offer today

€ 5

IL TIRAMISÙ CLASSICO

A classic tiramisù

€ 6

IL CAFÉ GOURMAND

Caffè e alcune piccole dolcezze
Espresso and some little sweets

€ 5

DOLCI • DESSERTS

ESPRESSO

€ 1,50

CAFFÈ AMERICANO

€ 1,50

CAFFÈ CORRETTO

€ 2

CAPPUCCINO

€ 2

CAFFÈ SPECIALE

Caffè con crema di Mandorle / Nocciole / Pistacchio
Espresso with Almond / Hazelnut / Pistachio cream

€ 2,50

CAFFÈ

GRAPPA NONINO OPTIMA (41% Vol.)

Grappa friulana invecchiata da 12 a 18 mesi in barriques
Friulian grappa aged 12 / 18 months in barrels

€ 3

AMARO

Montenegro / Jägermeister / Amaro del Capo

€ 4

AMBROSIA - BUTTAFUOCO D.O.C. AROMATIZZATO (16% Vol.)

Vino infuso in rovere con china, genziana, cardamomo
Oak infused wine with cinchona bark, gentian, cardamom

€ 3

TALISKER STORM (45,8% Vol.)

Island single malt Whisky, affumicato e pepato
Island single malt Whisky, smoky and peppery

€ 7

LAGAVULIN 16YO (43% Vol.)

Islay single malt Whisky, secco e torbato
Islay single malt Whisky, dry and peaty

€ 8

DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA (40% Vol.)

Rum Venezuelano dolce e fruttato, invecchiato in rovere
Sweet and fruity Venezuelan Rum, aged in oak

€ 7

AMARI & DISTILLATI

ACQUA MICROFILTRATA (0,75 l)

Naturale / Gasata
Still / Sparkling

€ 2

COCA COLA (0,33 l)

Classic / Zero

€ 3

BIBITE LURISIA (0,275 l)

Tonica / Aranciata / Chinotto / Gazzosa

€ 3,50

BIBITE GALVANINA (0,355 l)

Cedrata / Ginger / Tè verde / Tè al limone / Tè alla pesca
Cedrata / Ginger / Green tea / Lemon tea / Peach tea

€ 3,50

BEVANDE • DRINKS

SETA (5% vol.)

BIRRIFICIO RURALE DI DESIO (MB)

Leggera, floreale e agrumata, fresca e dissetante
Light, floral, citrusy and refreshing

Stile: Wit-Blanche

3° MIGLIO (5,8% Vol.)

BIRRIFICIO RURALE DI DESIO (MB)

Aromi agrumati e resinosi bilanciati con il malto, finale amaro
Citrus and resinous flavours balanced with malt, bitter finish

Stile: American Pale Ale

40 50 40 (5% Vol.)

BIRRIFICIO RURALE DI DESIO (MB)

Leggera, erbacea con finale luppolato
Light and herbal with hoppy end

Stile: Italian Pils

HOP ART (4,4% Vol.)

BIRRIFICIO RURALE DI DESIO (MB)

Realizzata dalla selezione dei luppoli più intensi e aromatici
Produced selecting the most intense and aromatic hops

Stile: Session IPA

RESET (5,8% Vol.)

BIRRIFICIO RURALE DI DESIO (MB)

Note maltate bilanciate dalla luppolatura con varietà americane
Malty notes balanced by hopping with American varieties

Stile: American Amber Ale

SPINE A ROTAZIONE: CHIEDETE COSA OFFRIAMO OGGI
CHANGING DRAUGHT BEERS: CHECK WHAT WE OFFER TODAY



€ 4 / 6

BIRRE ALLA SPINA • DRAUGHT BEERS

BIANCO DEL SANTO (13% vol.)

SAN COLOMBANO D.O.C.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Fermo, fruttato con sentori di vaniglia, elegante e vellutato
Still, fruity with vanilla hints, elegant, velvety

Vitigno: Chardonnay, Pinot nero e Riesling

€ 4 / 16

PINCIANELL (12% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.
TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Vino fermo, giovane e delicato dal profumo floreale
Still young and delicate wine with a floral scent

Vitigno: Sauvignon e Viognier

€ 5 / 20

VERDEA RICCARDI N. 1 (12% vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Fermo, floreale con sentori di frutta a polpa gialla e mandorla
Still, floral with yellow pulp fruits and almonds hints

Vitigno: Verdea

€ 6 / 24

IL CAVALIERE (11,5% vol.)

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino frizzante, di forza e carattere dal profumo e gusto immediati
Lightly sparkling wine with strenght and character

Vitigno: Pinot nero

€ 16

IDA (12% vol.)

RIESLING DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino fermo, dal caratteristico profumo erbaceo
che invecchiando vira verso note di miele
*Still wine with typical herbaceous scent that changes
to honey while ageing*

Vitigno: 50% Riesling italico, 50% Riesling renano

€ 5 / 20

SPUMANTI

28.9 SPUMANTE BRUT (12% vol.)

SPUMANTE METODO CHARMAT
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Fruttato e floreale, dal gusto armonico e fragrante
Fruity and floral, with harmonic and fragrant taste

Vitigno: Chardonnay e Pinot nero

€ 5 / 20

OLTREPO' CLASSICO BRUT (12,5% Vol.)

SPUMANTE METODO CLASSICO OLTREPÒ PAVESE D.O.C.G.
CANTINA FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Invecchiamento minimo 30 mesi, profumo fine e persistente,
sentori di frutta, sapore morbido, vivace e armonico
*Minimum ageing 30 months, refined and persistant fruity scent,
smooth, vivid and harmonic taste*

Vitigno: Pinot Nero

€ 30

MONTEBIOTTO (12% Vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Vino fermo, giovane, fresco e leggero
Still young wine, fresh and light

Vitigno: 40% Barbera, 40% Croatina, 20% altre uve rosse

€ 4 / 16

PINOT NERO (14% Vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Vino fermo, elegante, strutturato e dal bouquet pronunciato
Still, elegant and structured wine, with a pronounced bouquet

Vitigno: Pinot Nero

€ 6 / 24

PINCIANELL (13% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.
TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Vino fermo, giovane dal profumo floreale
Still young wine with a floral scent

Vitigno: 70% Syrah, 30% Merlot

€ 5 / 20

CEPP (14% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.
TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Vino fermo, barricato, corposo con sentori di spezie e frutti rossi
Still full bodied wine, aged in oak with hints of spices and red fruits

Vitigno: 70% Merlot, 30% Syrah

€ 7 / 28

LA BRICCONA (12,5% vol.)

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
CANTINA FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino frizzante, tannico con base morbida di residuo zuccherino
Lightly sparkling, tannic and smooth basis

Vitigno: Croatina

€ 20

IL CACCIATORE (14% vol.)

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
CANTINA FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino fermo affinato 20 mesi in legno, di carattere, tannico
Still wine aged in wood for 20mos., with tannic great character

Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del canneto

€ 7 / 28

BUTTAFUOCO D.O.C.

VIGNA SACCA DEL PRETE (14,5% vol.)

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
CANTINA FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino fermo affinato 24 mesi in rovere e 9 mesi in vetro, caldo nel gusto e nei profumi, di gran corpo e importante struttura
Still wine, 24 months aged in oak barrels and 9 months in bottle, warm in taste and scent, with a strong body and structure

Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del canneto

€ 35