



## ▶ 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

## **TARTARE VERA**

Tartare di fassona con nocciole IGP Piemonte, ricotta alla curcuma, crudo di topinambur e salsa ponzu (*contiene soia*)  
*Raw beef with hazelnuts, turmeric ricotta cheese, Jerusalem artichokes and ponzu sauce (containing soya)*

€ 12

## **TARTARE FINTA**

Concassé di pomodori all'erba cipollina, sedano ghiaccio, mandorle e cedro candito  
*Concassé tomatoes with chives, celery, almonds and candied citron*

€ 8

## **FLIN FLUN FLAN**

Flan di carote con fonduta di erborinato al moscato dell'Alto Adige, uva sultanina e pinoli (*contiene latticini e uova*)  
*Carrots flan with Alto Adige muscat blu cheese fondue, sultanas and pine nuts (containing dairy products and eggs)*

€ 9

## **UNA SERA IN SUD AMERICA**

Gamberi marinati al latte di cocco, guacamole e chips di pane al lime  
*Prawns marinated with coconut milk, guacamole and bread chips with lime*

€ 17

*Pane e coperto 2,50€*

## **ANTIPASTI • STARTERS**

### **LA NONNA 4.0**

Scialatielli con crema di datterini al forno, ricotta al limone, crumble di tarallini di grano arso e basilico fritto  
*Pasta with baked cherry tomatoes cream, lemon ricotta cheese, toasted wheat taralli crumble and fried basil*

€ 12

### **IL TRONO DI SPADA**

Calamarata con crema di zucchine al profumo di menta, mandorle e crudo di spada marinato al limone *(contiene latticini)*  
*Pasta with mint scented zucchini cream, almonds and raw sword fish marinated with lemon (contains dairy products)*

€ 18

### **GLI GNOCCHI DEL FANTABOSCO**

Gnocchi di patate con vellutata di porri, stracchino e salsa di lampone  
*Potatoes gnocchi with leeks cream, stracchino cheese and raspberry sauce*

€ 15

### **IL RISO QUASI BIANCO**

Risotto con robiola, mela verde, cannella e speck d'anatra  
*Risotto with fresh cheese, green apple, cinnamon and duck speck*

€ 15

## **PRIMI • FIRST COURSES**

### **LA MILANESE IMBRUTTITA**

Cubi di cotoletta alla milanese in crosta di panko e zafferano, crema di patate al wasabi  
e insalatina di germogli (*contiene uova, glutine, soia e latticini*)

*Panko and saffron crusty milanese cutlet cubes, potatoes and wasabi cream, shoots salad (contains eggs, gluten, soya and dairy products)*

€ 22

### **DIAMOCI UN TAGLIO**

Tagliata di manzo, crema al parmigiano, salsa di rucola e noci tostate con insalatina di cicorino e porro  
*Sliced beef, parmesan cream, rocket salad sauce and toasted walnuts, with leek and chicory salad*

€ 22

### **IL FILETTO DI TONI**

Filetto di vitello, salsa di more in agrodolce, mousse al caprino e frutti di bosco con insalatina di spinacino rosso e mirtilli  
*Veal fillet, sweet and sour blackberries sauce, goat cheese cream and berries with red spinach and blueberries salad*

€ 29

### **TATAK-I TAC**

Tataki di tonno in crosta di sesamo nero su crema di peperoncino giallo dolce con goma wakame  
*Black sesame seeds crusty tuna tataki with yellow sweet pepper cream and goma wakame*

€ 28

## **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