

# Menu à la carte

## Antipasto

Mortadella arrostita con confettura d'arancia	€ 9
Sformatino di Grana Padano DOP Riserva 24 mesi con chiodini e castagne	€ 9
Trippa affogata con fagioli	€ 10
Tartare di manzo, stracciatella di burrata e pane carasau	€ 12
Zuppetta di moscardini* e pane tostato	€ 12

## Primo

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci e bottarga	€ 15
Casoncelli* al sugo d'arrosto spadellati al Grana Padano DOP Riserva 24 mesi	€ 14
Maccheroncino al torchio cacio Grana Padano DOP Riserva 24 mesi e pepe	€ 10
Pennone rigato all'amatriciana	€ 10
Gnocchi,* pomodoro e stracciatella di burrata	€ 12
Spaghetti al pomodoro fresco secondo lo chef	€ 10
Inedito dello chef	€ 13

## Secondo

Cotoletta di vitello s/o alla milanese con patate e funghi porcini	€ 18
Scaloppa di salmone* con finocchio e sedano brasati	€ 16
Filetto di suino con mele allo zenzero	€ 14
Tagliata di manzo, radicchio grigliato e Grana Padano DOP riserva 24 mesi	€ 16
Ossobuco* di vitello alla milanese con polenta alla plancia	€ 14

## Insalate

Misticanza di erbe, suprema di pollo scaloppata e verdure croccanti	€ 12
Insalata di campo, cuore di gamberi*, mousse di avocado	€ 12
Misticanza con cuore di gorgonzola, melograno, noci e riduzione di balsamico	€ 12

## Dessert

Dalla nostra vetrina...*	€ 6
Gelato artigianale	€ 6
Babà, crema, amarene e panna	€ 6
Frutta di stagione con gelato alla crema	€ 6

**Menu Bimbo** (per bimbi fino ad 8 anni) € 8

Servizio e coperto	€ 2
Acqua minerale Antica Fonte della Salute 0,65	€ 2
Calice di vino nostra selezione	€ 6

\*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp.

\*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile chiedere al personale.