

ANTIPASTI

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA FOCACCIA CALDA, BURRO GINEPRO E CAMPARI
RAW CAPOCOLLO WITH HOT BREAD, JUNIPER BUTTER AND CAMPARI

16

FRITTINO DI ZUCCHINE E FIORI CON MAIONESE AROMATICA
FRIED COURGETTES AND FLOWERS IN BATTER WITH AROMATIC MAYO

11

BURRATA CON ASPIC DI POMODORO CRUDO MENTA E BASILICO
ASPIC OF RAW TOMATO, BURRATA, MINT LEAVES AND BASIL

12

ACCIUGHE DI SCIACCA, CON CAPPERI ORIGANO, PAN BRIOCHE E BURRO MONTATO
SCIACCA ANCHOVIES WITH CAPERS, OREGANO AND BRIOCHE BREAD, WHIPPED BUTTER

12

PRIMI

SPAGHETTI ALLO SCORFANO, UVETTA, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE
SPAGHETTI WITH SCORPION FISH, CAPERS AND TAGGIASCA OLIVES

18

GASPACHO DI ANGURIA FRAGOLE E LAMPONI CON KEFIR E MENTA
WATERMELON RASPBERRIES AND STRAWBERRIES GAZPACHO WITH FETA AND MINT LEAVES

12

RIGATONI ALLA NORMA, CON DATTERINI, MELANZANE E RICOTTA SALATA
RIGATONI PASTA WITH EGGPLANT, RAW TOMATO SAUCE AND RICOTTA SALATA

14

PACCHERI SENATORE CAPPELLI AL RAGÙ DI SALSICCIA
PACCHERI PASTA WITH SAUSAGE RAGÙ

13

TAGLIOLINI FRESCHI FATTI A MANO, CON PESTO ALLA GENOVESE
FRESH TAGLIOLINI HAND MADE WITH GENOESE PESTO

14

SECONDI

WIENER SCHNITZEL CON PATATE AL FORNO E MAIONESE AGLI AGRUMI
MEAT CUTLET SERVED WITH ROASTED POTATOES

18

FRITTELLE DI BACCALÀ, COMPOSTA DI PEPERONI E PANE AZZIMO
COD FRITTERS, PEPPER COMPOTE WITH AZZIMO BREAD

19

POLPETTE DI MELANZANE E MANDORLE, SALSA YOGURT ANETO E MENTA
EGGPLANT AND ALMOND MEATBALLS WITH YOGURT SAUCE

16

TARTARE DI MANZO BATTUTA AL COLTELLO, INSALATINE DI STAGIONE
KNIFE-CRUSHED BEEF TARTARE WHIT SEASONAL SALAD

20

DOLCI

PESCHE AL PASSITO DI PANTELLERIA CON GELATO ALLA CREMA
PEACHES WITH PANTELLERIA PASSITO AND ICE CREAM

8

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE, SALSA AL PISTACCHIO,
CRUMBLE DI AMARETTI

CHOCOLAT ICE CREAM, PISTACHIO SAUCE AND AMARETTI CRUMBLE

8

PANNA COTTA AI FIORI DI ACACIA, SALSA AI LAMPONI
PANNA COTTA WITH ACACIA FLOWER SYRUP AND RASPBERRY SAUCE

6

TARTE AU CITRON
LEMON CURD CAKE

6

TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO CON PANNA MONTATA
CHOCOLATE CAPRESE CAKE WITH WHIPPED CREAM

7

CALICI

MOSCATO D' ASTI 4

ZIBIBBO 4

PASSITO DI PANTELLERIA 5

VIN SANTO 7

RECIOTO 7

MENU BAMBINI FINO A 10 ANNI

12

PASTA COL POMODORO - COTOLETTA CON PATATE - GELATO

PANE BIOLOGICO DEL FORNO DI LAMBRATE SERVIZIO E COPERTO

ORGANIC BREADS, AND SERVICE

3

CARTA DEI VINI SFUSI BIOLOGICI E DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI

CALICE 4 1/2 BOTT 8 BOTT 13

PROSECCO IGT VENETO 2025 - 10.5°

TRAMINER IGT TRE VENEZIE 2025 - 11.5°
Cdf Winery - Conegliano

FRIULANO IGT TRE VENEZIE 2025 - 11.5°
Cdf Winery - Conegliano

GRILLO DOC SICILIA 2025 - 12.5°
Diego Genna

ZIBIBBO SECCO IGP TERRE SICILIANE 2025 - 12.5°
Diego Genna

ROSATO 2025 (Grignolino-Freisa) - 12.5°
Az Agr Canato, Vignale M.to

REFOSCO IGT TRE VENEZIE 2025 - 12°
Cdf Winery - Conegliano

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO 2025 - 12.5°
Az Agr Canato, Vignale M.to

FREISA 2025 - 13°
Az Agr Canato, Vignale M.to

BARBERA DEL MONFERRATO 2025 - 13°
Az Agr Canato, Vignale M.to

PERRICONE IGP TERRE SICILIANE 2025 - 13.5°
Diego Genna

ACQUA MICROFILTRATA ACQUA LEVICO
O,75 Lt. 2,5 O,50 Lt. 3

BIRRE ARTIGIANALI MUTTNIK 33 CL
SHUTKA (IPA) 4,2°
GAGARIN (ITALIAN PILS) 4,8°
DAMKA. (VIENNA LAGER). 5,4°
6

BIRRA PORETTI 33 CL
3

CAFFÈ MONORIGINE BRASILE (CAFÈ 124)
1,5
DECA E ORZO
2

BIBITE AMARI GRAPPE LIQUORI
3 3,5 3,5 5/8



Via Accademia 56
MILANO



MENÙ ALLERGENI