

TAGLIATELLE FRESCHE FATTE A MANO AL RAGÙ DI MANZO (1-3-7-12) TAGLIATELLE HAND MADE WITH MEAT RAGÙ	15
RISOTTO CON PORCINI (3-7-12) PORCINI MUSHROOM RISOTTO	16
ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA (1-3-7-12) ONION SOUP	13

SECONDI

WIENER SCHNITZEL CON PATATE AL FORNO E MAIONESE AGLI AGRUMI (1-3-10) MEAT CUTLET SERVED WITH ROASTED POTATOES	18
ARROSTO DI VITELLO PIEMONTESE CON PATATE E ERBE DI CAMPO (3-7-12) ROAST VEAL WITH ROASTED POTATOES AND WILD FIELD GREENS	20
POLPETTE DI MELANZANE E MANDORLE, SALSA ALLO YOGURT CON ANETO E MENTA (3-7) 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
SPADA ALLA MESSINESE CON PATATE AL VAPORE (3-4-7-9-12) SWORDFISH MESSINA - STYLEWITH TOMATOES, CAPERS AND OLIVES	20

DOLCI

SFOGLIATINA DI MELE SERVITA CON CREMA PASTICCERA (1-3-7-12) APPLE TURNOVER WITH CUSTARD	8
CRÉME CARAMEL (3) VANILLA CREAM CARAMEL	6
PANNA COTTA AI FIORI DI ACACIA, SALSA AI LAMPONI (4-7) PANNA COTTA WITH ACACIA FLOWER SYRUP AND RASPBERRY SAUCE	6

TARTE TATIN SERVITA CON GELATO ALLA CREMA (1-3-7) TARTE TATIN SERVED WITH ICE - CREAM	9
BAVARESE ALLE CASTAGNE CON CIOCCOLATA CALDA E PANNA MONTATA (4-7) CHOCOLATE CAPRESE CAKE WITH WHIPPED CREAM	8
TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO CON PANNA MONTATA (3-7-8) CHOCOLATE CAPRESE CAKE WITH WHIPPED CREAM	7

CALICI IN ABBINAMENTO (3-7-12)

MOSCATO D' ASTI	4
ZIBIBBO	4
PASSITO DI PANTELLERIA	5
VIN SANTO	7
RECIOTO	7

MENU BAMBINI FINO A 10 ANNI

PASTA COL POMODORO O RAGU (1-3-7-12) COTOLETTA CON PATATE (1-3-10) GELATO (3-7)	12
PANE BIOLOGICO DEL FORNO DI LAMBRATE SERVIZIO E COPERTO ORGANIC BREADS, AND SERVICE	3

ELENCO DEGLI ALLERGENI

1) GLUTINE/GLUTEN 2) CROSTACEI/CRUSTACEANS 3) UOVA/EGG 4) PESCE/FISH 5) ARACHIDI/PEANUTS 6) SOIA/SOY 7) LATTE/MILK 8) FRUTTA A GUSCIO/NUTS 9) SEDANO/CELERY 10) SENAPE/MUSTARD 11) SESAMO/SESAME 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13) LUPINO/LUPINS 14) MOLLUSCHI/MOLLUSC

CARTA DEI VINI SFUSI BIOLOGICI E DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI

CALICE 4 1/2 BOTT 8 BOTT 13
(3-7-12)

PROSECCO IGT VENETO 2025 - 10.5°

TRAMINER IGT TREVENEZIE 2025 - 11.5°

Cdf Winery - Conegliano

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 2025 - 13°

Az Agr La Marca di San Michele

MOSCATO SECCO 2025 - 12.5°

Az Agr Canato, Vignale M.to

FALANGHINA DEL BENEVENTANO 2025 - 13°

Az Agr Fontana Reale

ROSATO 2025 (Grignolino-Freisa) - 12.5°

Az Agr Canato, Vignale M.to

REFOSCO IGT TREVENEZIE 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

RUCHÉ DEL MONFERRATO 2025 - 13°

Az Agr Canato, Vignale M.to

PINOT NERO - VENETO IGT 2025 - 11.5°

Tenuta Belcorvo

NEBBIOLO DEL PIEMONTE 2025 - 13.5°

Antiche Cantine Borgo Lame, Cisterna D'Asti

ACQUA MICROFILTRATA 0,75 Lt.

2,5

ACQUA LEVICO 0,50 Lt.

3

BIRRE ARTIGIANALI MUTTNIK 33 CL

6

SHUTKA (IPA) 4,2°

GAGARIN (ITALIAN PILS) 4,8°

DAMKA. (VIENNA LAGER). 5,4°

BIRRA PORETTI 33 CL

3

CAFFÈ MONORIGINE BRASILE (CAFÈ 124)

1,5

DECA E ORZO

2

BIBITE

3

AMARI

3,5/5

GRAPPE

3,5/5

LIQUORI

5/8



ANTIPASTI

COPPA E SALAME FELINO CON LA NOSTRA INSALATA RUSSA (3-10) 16
PARMA COPPA AND SALAMI WITH HOME MADE RUSSIAN SALAD

MONDEGHILI, INSALATINE MISTE DI STAGIONE (1-3-7-12) 16
MEATBALLS WITH, MIXED SEASONAL SALADS

FRITTINO DI ZUCCHINE E FIORI CON MAIONESE AROMATICA (3-10) 12
FRIED COURGETTES AND FLOWERS IN BATTER WITH AROMATIC MAYO

ACCIUGHE DI SCIACCA, PAN BRIOCHE E BURRO MONTATO (1-3-4-7) 12
SCIACCA ANCHOVIES WITH BRIOCHE BREAD, WHIPPED BUTTER

CAPELANTE DEL MARE DI BREST GRATINATE ALLA BRETONNE (1-4-7-14) cad. 8
BRETON-STYLE SCALLOP GRATIN

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA, POLENTA CROCCANTE (4-7) 16
VENETIAN STYLE BACCALÀ, WITH CRISPY CORN POLENTA

PRIMI

SPAGHETTI CON ACCIUGHE TIMO E LIMONE (1-4-7) 14
SPAGHETTI WITH ANCHOVIES, THYME AND LEMON

VELLUTATA DI ZUCCA CON CAPELANTE E PORRI IN TEMPURA (7-14) 15
PUMPKIN CREAM WITH SCALLOPS AND LEEKS

TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANI FATTI A MANO,
BURRO PARMIGIANO E AMARETTI (1-3-7-8-10) 15
PUMPKIN RAVIOLI WITH AMARETTI, BUTTER AND PARMESAN