



DAL 1928

*La Tradizione
della Cucina Milanese*

GLI ANTIPASTI

Degustazione di Salumi Misti D.O.P.

Lardo d'Arnad, prosciutto Crudo di Parma, Coppa piacentina, Pancetta, Salame pavese

€ 16,00

Cestino di Gnocco Fritto (1,6,7,12)

€ 4,00

Giardiniera della casa (6,9,12)

€ 6,00

Mondeghili (1,3,6,7,9)

Polpette della tradizione, di carni miste, con salsa alla senape e miele di castagno

€ 13,00

Acciughe del Cantabrico (1,4,7)

con crostone di pane, burro aromatizzato al Tartufo nero Erbe aromatiche e sale Maldon

€ 14,00

Tortino di riso alla Milanese con fonduta di gorgonzola cremoso (7,9,12)

€ 11,00

Cervella di vitello alla Milanese (1,3,6)

€ 13,00

Vitello tonnato (3,4,7)

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma di salsa tonnata, capperi di Lipari e fondo bruno

€ 17,00

Crocchette di baccalà (1,3,4,6,9)

con salsa aioli

€ 14,00

La nostra Panzanella (1,12)

Insalata di cetriolo, finocchio, cipolla rossa e pomodoro con crema di pane tostato

€ 10,00

Fiori di zucca impanati e fritti alla Milanese (1,3,7)

Ripieni di ricotta fresca, mozzarella di bufala, capperi e olive taggiasche

€ 14,00

OROLOGIO DI FORMAGGI LOMBARDI

Tagliere di formaggi serviti con miele e mostarde (7,12)

Taleggio, Gorgonzola cremoso, Grana padano, Toma Valcavallina, Casera, Gorgonzola naturale, Caprino stravecchio

€ 17,00

I PRIMI PIATTI

Risotto alla Milanese (7,9,12)	€ 15,00
Risotto alla Monzese (7,9,12) Riso carnaroli con zafferano e luganega	€ 16,00
Tagliatelle alla BURLAGIÒ (1,3,9,12) tagliatelle di pasta fresca con ragù di pancetta saporita	€ 15,00
Tagliolini al limone e zucchine in fiori (1,3,7) tagliolini di pasta fresca con fiori di zucca e vellutata di limone e burro chiarificato	€ 16,00
Crema tiepida di fave e crescione con crumble di pane e menta (1,5,9)	€ 14,00
Malfatti di ortiche e ricotta fresca (1,3,7,8) Conditi con burro alle erbe aromatiche e grana padano 30 mesi	€ 16,00

IL PIATTO UNICO

Risotto alla milanese e Ossobuco di Vitello in Umido (6,7,9,12)	€ 30,00
Risotto alla milanese e Ganassino di Vitello al forno (6,7,9,12)	€ 30,00
Risotto alla milanese e Rognoncino di Vitello Trifolato (7,9,12)	€ 28,50

SECONDI PIATTI

Rognoncino di vitello trifolato (1,7,9,12)	€ 19,00
Ossobuco di vitello in umido (6,9,12)	€ 22,00
Ganassino di vitello al forno (6,9,12)	€ 22,00
Trippa alla Milanese (9)	€ 16,00
Tartare di Scottona Piemontese (7) 150 gr. manzo, crema di burrata di bufala, pistacchi, sale Maldon, olio EVO	€ 19,00
La scottatella di manzo alla griglia Filetto di coscia di manzo alla griglia tagliato sottile con olio EVO alle erbe aromatiche	€ 19,00
Tagliata di controfiletto di Angus Argentino alla griglia	€ 22,00

LE COSTOLETTE ALLA MILANESE

Orecchia d'elefante alla Milanese (1,3,6) costoletta di maiale battuta con osso, circa gr.650/700, frita in olio di girasole. attesa minima 20 min.	€ 26,00
Orecchia d'elefante alla Milanese con pomodori ciliegini e rucola (1,3,6) costoletta di maiale battuta con osso, circa gr.650/700, frita in olio di girasole. attesa minima 20 min.	€ 29,00
La Classica (1,3,7) costoletta di vitello alta con osso, circa 400g. frita nel burro chiarificato al punto rosa. attesa minima 20 min.	€ 33,50

CONTORNI

Patate al Forno	€ 4,50
Insalata Mista	€ 4,50
Verdure Grigliate	€ 7,00
Catalogna ripassata aglio, olio e peperoncino	€ 5,50
Erbette ripassate aglio, olio e peperoncino	€ 5,50
Crostone di polenta alla griglia	€ 4,50

VINI IN CARAFFA

Bonarda Vivace doc 2024 € 14,00 / Lt.

Prosecco Trevigiano IGT 2024 € 14,00 / Lt.

BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST PREMIUM 66cl Alc. 5,2% vol. € 7,00

WARSTEINER 33cl Alc. 4,8% vol. € 5,00

Leffe BLONDE 33cl Alc. 6,6% vol. € 6,00
Birra doppio malto bionda con sottili sfumature di vaniglia sentori di chiodi di garofano

Leffe AMBREE 33cl Alc. 6,6% vol. € 6,00
Birra doppio malto ambrata d'abbazia con sentori di malto tostato e scorze d'arancia

Leffe ROUGE 75cl Alc. 6,6% vol. € 14,00
Birra doppio malto rossa d'abbazia leggermente speziata, con note di caramello

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA - "LA BRUCIATA"

POPILIA Alc 5% vol. € 7,50
Chiara e rinfrescante IBU 30 - 33cl

AMANIPA Alc 6,5% vol. € 7,50
IPA profumata e amara IBU 60 - 33cl

TWIST'N'STOUT Alc 4,5% vol. € 7,50
Nera e beverina IBU 35 - 33cl

LAMBERALE Alc 5,5% vol. € 7,50
Ambrata, stile inglese IBU 35 - 33cl

BALORDA Alc 8,5% vol. € 7,50
ventiventi Chiara, doppio malto, IBU29 - 33cl

BEVANDE E CAFFETTERIA

ACQUA ultrafiltrata 70cl € 2,00

LATTINA (Coca cola, Coca cola zero, Fanta) € 3,50

CAFFE' € 2,50

CAPPUCCINO, THE, CAMOMILLA € 3,00

ALLERGENI:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche ai sensi del reg. UE 1169/11: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Il ristorante possiede il registro degli ingredienti utilizzati per ogni singolo piatto, chiedere al personale di sala di visionarlo se interessati.

1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); - maltodestrine a base di grano (*); - sciroppi di glucosio a base di orzo; - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
3	Uova e prodotti a base di uova	
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: - gelatina di pesce usata come supporto per preparati di vitamine/carotenoidi; - gelatina/colla di pesce usata come chiarificante nella birra/vino;	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - olio e grasso di soia raffinato (*); - tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di etanolo vegetale prodotto da steroli d'olio vegetale a base di soia;	
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte usato per fabbricare distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola; - Lattiolio	
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadam o noci del Queensland e loro prodotti, tranne: - per la frutta a guscio usata per fabbricare distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola;	
9	Sedano e prodotti a base di sedano	
10	Senape e prodotti a base di senape	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	
13	Lupini e prodotti a base di lupini	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati