



DAL 1928

*La Tradizione
della Cucina Milanese*

GLI ANTIPASTI

Degustazione di Salumi Misti D.O.P.	€ 16,00
Lardo d'Arnad, prosciutto Crudo di Parma, Coppa piacentina, Pancetta, Salame pavese	
Cestino di Gnocco Fritto (1,6,7,12)	€ 4,00
Giardiniera della casa (6,9,12)	€ 6,00
Mondeghili (1,3,6,7,9)	€ 13,00
Polpette della tradizione, di carni miste, con salsa alla senape e miele di castagno	
Acciughe del Cantabrico (1,4,7)	€ 14,00
con crostone di pane, burro aromatizzato al Tartufo nero Erbe aromatiche e sale Maldon	
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)	€ 17,00
Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma di salsa tonnata, capperi di Lipari e fondo bruno	
Crocchette di baccalà (1,3,4,6,9)	€ 14,00
con salsa aioli	
Polenta e carciofi (1,7,9,12)	€ 16,00
polenta frita e carciofi trifolati con fonduta di Taleggio di latte crudo	
** Carpaccio di funghi porcini (7)	€ 19,00
funghi porcini freschi, scaglie di grana padano, olio EVO e pepe a mulinello	
Funghi porcini alla Milanese (1,3)	€ 19,00
funghi porcini freschi impanati e fritti	
Funghi porcini con polenta ai ferri (9,12)	€ 20,00
funghi porcini freschi trifolati serviti con crostone di polenta	

****** salvo disponibilità del giorno

OROLOGIO DI FORMAGGI LOMBARDI

Tagliere di formaggi serviti con miele e mostarde (7,12)	€ 18,00
Taleggio, Gorgonzola cremoso, Grana padano, Toma Valcavallina, Casera, Gorgonzola naturale, Caprino stravecchio	

I PRIMI PIATTI

Risotto alla Milanese (7,9,12)	€ 16,00
Risotto alla Pavese (7,9,12) vino Buttafuoco O.P. Pavese, pasta di salame, crema di borlotti e polvere di fagioli disidratati	€ 16,00
Tagliatelle alla BURLAGIÒ (1,3,9,12) tagliatelle di pasta fresca con ragù di pancetta saporita	€ 16,00
Tagliatelle con funghi porcini (1,3,9,12) tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini freschi e fondo bruno	€ 20,00
Vellutata di zucca Bertagnina e funghi porcini (7,9) Crema di zucca con porcini trifolati e Grana Padano croccante	€ 16,00
Malfatti di zucca Bertagnina e ricotta fresca (1,3,7,9) Conditi con burro alle erbe aromatiche e serviti su fonduta di Taleggio di latte crudo	€ 17,00

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)	€ 17,00
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 scottato alla griglia, tagliato sottile, servito 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.

€ 27,00

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.

€ 35,00

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
ventventi 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