



DAL 1928

*La Tradizione
della Cucina Milanese*

I FUORI MENÙ

Fritto alla Milanese (1,3,6) Trippa di vitello, carciofi, zucca Bertagnina di Dorno	€ 16,00
Insalata di carciofi, rucola e Raspadura Lodigiana (7)	€ 14,00
Tagliolini di pasta fresca con tartufo bianco (5 gr.) (1,3,9,12)	€ 39,00
Uova all'occhio di bue con tartufo bianco (5 gr.) (3,7)	€ 39,00
Vellutata di zucca Bertagnina e tartufo bianco (5 gr.) (1,3,7) con uovo pochè e chips di grana	€ 39,00
Risotto con fonduta di taleggio di latte crudo e tartufo bianco (5 gr.) (7,9,12)	€ 44,00
Grattata tartufo bianco 5 gr.	€ 6,00 al grammo € 30,00

GLI ANTIPASTI

Cestino di Gnocco Fritto (1,6,7,12)	€ 4,00
Giardiniera della casa (6,9,12)	€ 6,00
Quater Bagai (1,6,7,12) Gnocco fritto vestito con prosciutto crudo di Parma, coppa Piacentina, lardo d'Arnad con miele d'acacia e pepe nero, gorgonzola cremoso	€ 8,00
Degustazione di Salumi Misti D.O.P. Lardo d'Arnad, prosciutto Crudo di Parma, Coppa piacentina, Pancetta, Salame pavese (consigliato x 2 persone)	€ 16,00
Antipasto della casa (1,6,7,9,12) Prosciutto crudo di Parma, salame Pavese, coppa Piacentina, giardiniera della casa, Toma valcavallina, crostone di pane con cicoria e gorgonzola cremoso, crostone di pane con crema di melanzana e peperone alla griglia marinato.	€ 24,00
Mondeghili Dorati e fritti con crema riso allo zafferano (1,3,6,7,9)	€ 12,00
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
Quartirolo D.O.P. fritto alla milanese (1,3,7,12) con confettura di pomodori rossi e misticanza	€ 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 Pavese (7,9,12) € 14,00

vino Buttafuoco O.P. Pavese, pasta di salame, crema di borlotti e polvere di fagioli disidratati

Tagliatelle alla BURLAGIÒ (1,3,9,12) € 15,00

tagliatelle di pasta fresca con ragù di pancetta saporita

Tagliatelle con sugo di stracotto al vino rosso (1,3,9,12) € 15,00

Tagliolini con carciofi e Raspadura (1,3,7,12) € 16,00

tagliolini di pasta fresca con carciofi, aglio, timo, pomodorini e Raspadura

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

Cassoeula alla Milanese (9,12) € 23,00

Tartare di Scottona Piemontese (1,7,8) € 19,00

150 gr. manzo, tuorlo d'uovo, capperi, scalogno, senape in grani, Worcester, tabasco, prezzemolo, olio EVO, sale, pepe nero

La scottatella di manzo alla griglia € 19,00

Filetto di coscia di manzo alla griglia tagliato sottile con olio EVO alle erbe aromatiche

Tagliata di controfiletto di Angus Argentino alla griglia € 22,00

al timo e rosmarino

LE COSTOLETTE ALLA MILANESE

Orecchia d'elefante alla Milanese (1,3,6) € 26,00

costoletta di maiale battuta con osso, circa gr.650/700, attesa minimo 20 min.

Orecchia d'elefante alla Milanese con pomodori ciliegini e rucola (1,3,6) € 29,00

costoletta di maiale battuta con osso, circa gr.650/700, attesa minimo 20 min.

La Classica (1,3,7) € 33,50

costoletta di vitello alta con osso, frita nel burro chiarificato – circa 400g, attesa minima 20 min.

CONTORNI

Patate al Forno	€ 4,50
Insalata Mista	€ 4,00
Verdure Grigliate	€ 6,00
Catalogna ripassata aglio, olio e peperoncino	€ 5,50
Polenta	€ 4,50

VINI IN CARAFFA

Bonarda Vivace doc 2023	€ 14,00 / Lt.
Prosecco Trevigiano IGT 2023	€ 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		

BIRRI 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 Minerale Chiarella naturale/frizzante 50cl	€ 2,00
ACQUA Minerale Chiarella naturale/frizzante 70cl	€ 2,50
LATTINA (Coca cola, Coca cola zero, Fanta)	€ 3,50
CAFFE'	€ 2,00
CAPPUCCINO, THE, CAMOMILLA	€ 2,50

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