



**DAL 1928**

*La Tradizione  
della Cucina Milanese*

---

## I FUORI MENÙ

|                                                                                                  |                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Funghi porcini alla Milanese (1,3,6)</b>                                                      | <b>€ 16,00</b>                  |
| <b>Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini freschi trifolati (1,3)</b>                    | <b>€ 17,00</b>                  |
| <b>Tagliolini di pasta fresca con tartufo bianco (1,3,9,12)</b>                                  | <b>€ 39,00</b>                  |
| <b>Vellutata di zucca Bertagnina e tartufo bianco (1,3,7)</b><br>con uovo pochè e chips di grana | <b>€ 39,00</b>                  |
| <b>Risotto con fonduta di taleggio di latte crudo e tartufo bianco (7,9,12)</b>                  | <b>€ 39,00</b>                  |
| <b>Grattata tartufo bianco 4gr</b>                                                               | <b>€ 7,00 al grammo € 28,00</b> |

## GLI ANTIPASTI

|                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Cestino di Gnocco Fritto (1,6,7,12)</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>€ 4,00</b>  |
| <b>Giardiniera della casa (6,9,12)</b>                                                                                                                                                                                                                                          | <b>€ 6,00</b>  |
| <b>Quater Bagai (1,6,7,12)</b><br>Gnocco fritto vestito con prosciutto crudo di Parma, coppa Piacentina, lardo d'Arnad con miele d'acacia e pepe nero, gorgonzola cremoso                                                                                                       | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>Degustazione di Salumi Misti D.O.P.</b><br>Lardo d'Arnad, prosciutto Crudo di Parma, Coppa piacentina, Pancetta, Salame pavese (consigliato x 2 persone)                                                                                                                     | <b>€ 16,00</b> |
| <b>Antipasto della casa (1,6,7,9,12)</b><br>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. | <b>€ 24,00</b> |
| <b>Mondeghili Dorati e fritti con crema riso allo zafferano (1,3,6,7,9)</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>€ 12,00</b> |
| <b>Acciughe del Cantabrico (1,4,7)</b><br>con crostone di pane, burro aromatizzato al Tartufo nero Erbe aromatiche e sale Maldon                                                                                                                                                | <b>€ 14,00</b> |
| <b>Tortino di riso alla Milanese con fonduta di gorgonzola cremoso (7,9,12)</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Cervella di vitello alla Milanese (1,3,6)</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>€ 12,00</b> |
| <b>Vitello tonnato (3,4,7)</b><br>Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma di salsa tonnata, capperi di Lipari e fondo bruno                                                                                                                                       | <b>€ 16,00</b> |
| <b>Quartirolo D.O.P. fritto alla milanese (1,3,7,12)</b><br>con confettura di pomodori rossi e misticanza                                                                                                                                                                       | <b>€ 14,00</b> |

## OROLOGIO DI FORMAGGI LOMBARDI

|                                                                                                                                                                                    |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tagliere di formaggi serviti con miele e mostarde (7,12)</b><br>Taleggio, Gorgonzola cremoso, Grana padano, Toma Valcavallina, Casera, Gorgonzola naturale, Caprino stravecchio | <b>€ 17,00</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

---

---

## 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 |