

*Antipasti*  
STARTERS

Crema di ceci neri con chips di verza leggermente piccante  
*Black chickpea cream with slightly spicy cabbage chips*

**€ 11,00**

Crostoni di pane integrale e noci con burro di panna fresca, filetti di acciughe siciliane e zest di lime  
*Toasted wholemeal bread and walnuts with fresh cream butter, Sicilian anchovy fillets and lime zest*

**€ 10,00**

Fior di roastbeef con spuma di taleggio lombardo e chips di champignon  
*Roastbeef with Lombard taleggio cheese mousse and champignon chips*

**€ 14,00**

*Primi Piatti*  
FIRST COURSES

Mezze maniche all'Amatrice con guancialetto croccante  
*Amatrice Pasta "mezze maniche" with crispy bacon*

**€ 14,00**

Spaghetti di Gragnano Igp alle vongole con aglio nero e zest di limoni amalfitani  
*Gragnano Spaghetti Igp with clams, black garlic and Amalfi lemon zest*

**€ 16,00**

Ravioli di zucca\* con burro di panna fresca, salvia e pinoli tostiti  
*Pumpkin ravioli\* with fresh cream butter, sage and toasted pine nuts*

**€ 15,00**

Fusilli di lenticchie rosse con verdure affumicate e straciatella pugliese  
*Red lentil fusilli with smoked vegetables and Apulian straciatella*

**€ 14,00**

*Secondi Piatti*

MAIN COURSES

*Tagliata di manzetta bavarese con funghi cardoncelli\* e polenta al gorgonzola*  
*Bavarian beef steak with charcoal mushrooms \* and gorgonzola cheese polenta*

**€ 27,00**

*Trancio di salmone del mare del nord in crosta di sesamo con indivia ripassata alla birra*  
*North sea salmon steak in sesame crust with endive sautéed in beer*

**€ 19,00**

*Parmigiana di zucca grigliata con mozzarella e provola affumicata, basilico e pomodoro confit*  
*Grilled pumpkin parmigiana with mozzarella and smoked provola, basil and confit tomato*

**€ 15,00**

**La nostra griglia**

\*contorno a scelta patate fritte o insalatina / a choice of side dish between french fries or salad

*La costata di manzo tedesca\**  
*The German rib steak\**

**€ 33,00**

*Coscia di pollo disossata a bassa temperatura\**  
*Boneless chicken leg at low temperature\**

**€ 18,00**

*L'Orata "il fresco pescato" alla griglia con verdure grigliate*  
*Sea bream "fresh fish" on the grill with grilled vegetables*

**€ 28,00**

*Contorni*

SIDE DISHES

*Verdure in foglie invernali ripassate*  
*Sautéed winter leafy vegetables*

**€ 7,50**

*Verdure grigliate*  
*Grilled vegetables*

**€ 7,50**

*Insalatina di spinacini autunnale con salsa yogurt (spinacini, mela, noce, uvetta)*  
*Autumn spinach salad with yogurt sauce (baby spinach, apple, walnut, raisins)*

**€ 7,50**

*Patate steakhouse al rosmarino\**  
*Rosemary steakhouse potatoes \**

**€ 6,00**

## *Storici Milanesi*

Mondeghili

**€ 14,00**

Risotto allo zafferano con midollo\* con riso Carnaroli della cascina Casiglio  
*Saffron risotto with marrow \* with Carnaroli rice from the Casiglio farm*

**€ 16,00**

Cotoletta di vitello alla milanese  
*Milanese veal cutlet*

**€ 26,00**

## *Piatto del Cumenda*

Ossobuco in umido con risotto alla milanese

*Nel XVIII secolo, un vetraio del Duomo mescolava lo zafferano ai colori per renderli vivaci. Per scherzo lo mise anche nel risotto al matrimonio della figlia del suo maestro, ma il risotto giallo ebbe così tanto successo che si diffuse in tutta Milano. Il 'ris giald' si accompagnava all'Oss Buss (l'ossobuco) come un sostanzioso piatto unico.*

**tempo minimo d'attesa 15 minuti**

*Stewed ossobuco with Milanese risotto*

*In the 18th century, a glassmaker from the Duomo mixed saffron with colors to make them lively. As a joke he also put it in the risotto at the wedding of his master's daughter, but the yellow risotto was so successful that it spread throughout Milan. The 'ris giald' was accompanied by Oss Buss (ossobuco) as a substantial single dish.*

**minimum waiting time 15 minutes**

**€ 35,00**

## *Fast-Good*

Smash double burger di manzo 180gr con maionese al tabasco, insalata julienne, pomodoro ramato, cipolla caramellata, cheddar maturo e pancetta croccante servito con french fries\*  
*Smash double beef burger 180gr with Tabasco mayonnaise, julienne salad, tomato, caramelized onion, cheddar and crispy bacon served with french fries \**

**€ 18,00**

Club sandwich con petto di pollo e pomodoro servito con patatine chips  
*Club sandwich with chicken breast and tomato served with potato chips*

**€ 13,00**

Insalata nizzarda (fagiolini, pomodori, uova, olive, acciughe, patate, tonno e insalata a foglie)  
*Nicoise salad (green beans, tomatoes, eggs, olives, anchovies, potatoes, tuna and leaf salad)*

**€ 14,00**

Pinsa\* margherita con pomodorini, mozzarella di bufala e basilico  
*Pinsa \* margherita with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil*

**€ 12,00**

---

## *Le nostre coccole*

### DESSERTS

Abbraccio ai tre cioccolati con compote di banane  
*Three chocolates "Hug" with banana compote*

**€ 6,00**

Semifreddo al melograno e crumble integrale  
*Semifreddo with pomegranate and wholemeal crumble*

**€ 5,50**

Il tiramisù all'amaretto con mandorle siciliane  
*Amaretto tiramisu with Sicilian almonds*

**€ 5,50**

Il piatto del golosone  
*The dish of the gluttonous*

**€ 13,00**

Tagliata di frutta fresca  
*Sliced fresh fruit*

**€ 6,50**

Gelato a scelta  
*Ice cream of your choice*

**€ 6,50**

Per la lista allergeni scansiona il QR code

Scansiona il QR Code



\*In mancanza di prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto