

*”Non c’è uomo che non possa bere o mangiare,
ma solo in pochi sono in grado di capire
che cosa abbia sapore”*

*There is no man who cannot drink or eat
but only a few are able to understand what it tastes like*

I nostri cocktail di benvenuto Our welcome cocktails

Mocktail € 13,00
Drink analcolico, saporito e fresco che concilia il benessere con il relax
Fresh soft drink

Pink € 13,00
Pompelmo rosa, Campari, Martini bianco, confettura di ciliegie, lime spremuto
Pink grapefruit, Campari, Martini White, cherry jam, lime

J. Rose Tonic € 15,00
Gin J. Rose, Tonic
Gin J. Rose, Tonic water

Milano-Torino € 13,00
Vermouth Carpano, Bitter Campari

Limoncello Spritz € 13,00
Limoncello, Prosecco, Soda

Coperto € 3,00 Cover charge € 3,00

Per qualunque informazione il personale è a Vostra completa disposizione
For any information the staff is at your complete disposal

I nostri piatti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, vi
preghiamo di comunicarlo al nostro staff.

We kindly inform you that our dishes could contain substances or products causing allergies or intolerances
If you suffer from allergies or intolerances please inform our staff

Antipasti

Starters

Dadolata di funghi con uovo poche e spuma al parmigiano € 18,00

(latticini, uova)

Mushrooms with poached egg and parmesan cheese foam. (milk, egg)

Gamberi* spadellati con mousse di sedano rapa e mela verde (crostacei) € 18,00

Sautéed prawns with celeriac mousse and green apple (crustaceans)

Millefoglie di zucca e scamorza con crema di castagne e sfere all'aceto di scalogno € 16,00

(latticini, sedano, solfiti)

Pumpkin and scamorza mille-feuille with chestnut cream and shallot vinegar pearls (milk, celery, sulphites)

Foie gras con cipolla rossa agrodolce, polvere di nocciola e pan brioche* € 19,00

(glutine, sesamo, frutta a guscio, solfiti)

Foie gras with sweet-and-sour red onion, hazelnut powder and brioche bread (gluten, sesame, nuts, sulphites)

Primi piatti

First Courses

Spaghettoni pastificio Mancini alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) € 18,00

Spaghettoni carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)

Tubetti pastificio Mancini con ragù di canocchie*(crostacei pregiati), € 20,00

finocchietto e limone (glutine, crostacei, sedano)

Mancini tubetti pasta with mantis shrimp (crustaceon) ragù, wild fennel and lemon (gluten, crustaceans, celery)

Riso varietà carnaroli con pistilli di zafferano e midollo di bue* € 18,00

(allergeni: sedano, latticini)

Carnaroli rice with saffron and beef marrow (allergens: milk, celery)*

Vellutata di zucca con spuma al parmigiano e tartufo nero (sedano e latticini) € 18,00

Pumpkin velvet soup with parmesan cheese foam and black truffle (celery, milk)

*Prodotti congelati
Frozen products

Secondi piatti

Main courses

Filetto di manzo, foie gras, erbe e fondo bruno (allergeni: sedano, solfiti) <i>Beef fillet, foie gras, tender greens and brown stock (allergens: celery, sulphites)</i>	€ 28,00
Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno (allergeni: glutine, uova) <i>Veal cutlet milanese style with baked potatoes (allergens: gluten, egg)</i>	€ 29,00
Carré di agnello alla senape in crosta di pistacchi con salsa ai frutti rossi (frutta a guscio, sedano, senape, solfiti) <i>Mustard rack of lamb in pistachios crust with red berry sauce (nuts, celery, mustard, sulphites)</i>	€ 28,00
Cernia al profumo di rosmarino con funghi spadellati e crema di zucca (pesce, sedano) <i>Rosemary-scented grouper with sautéed mushrooms and pumpkin cream (fish, celery)</i>	€ 29,00

Piatti unici

Single dish

Ossobuco di vitello alla milanese con polenta grigliata (allergeni: sedano) <i>'Ossobuco' Milanese style with grilled polenta (allergens: celery)</i>	€ 35,00
Trancio di branzino alla plancia con riso basmati e verdure di stagione (pesce) <i>Seabass slice with basmati rice and vegetable (allergens: fish)</i>	€ 35,00
Linguine 'Pastificio Mancini' al sugo di pomodoro, basilico e parmigiano con polpette di manzetta prussiana (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>'Pastificio Mancini' linguine with tomatoes sauce, basil, parmesan cheese and Prussian beef meatballs (allergens: gluten, egg, milk)</i>	€ 27,00

Dessert

Tortino al cioccolato dal cuore morbido con crema di cachi al rum (allergeni: glutine, uova, latticini, solfiti) <i>Molten chocolate cake with persimmon and rum cream filling (gluten, egg, milk, sulphites)</i>	€ 8,00
Tiramisù della tradizione (glutine, uova, latticini) <i>Traditional tiramisu (gluten, egg, milk)</i>	€ 8,00
Pera speziata al vino rosso, crumble alle mandorle, ricotta e grue di cacao (latticini, frutta guscio, solfiti) <i>Spiced pear in red wine, almond crumble, ricotta and cacao nibs. (milk, nuts, sulphites)</i>	€ 8,00
Millefoglie* con crema pasticcera alla vaniglia (glutine, uova, latticini, soia) <i>Mille-feuille* with vanilla pastry cream (gluten, egg, milk, soy)</i>	€ 8,00
Sorbetto* al mandarino e zenzero con meringa croccante e fiori eduli (uova) <i>Mandarin and ginger sorbet* with crisp meringue and edible flowers (eggs)</i>	€ 8,00