

Antipasti

Starters

Gazpacho di fragole e pomodori con burrata e basilico (latticini, solfiti, sedano) <i>Strawberries and tomatoes gazpacho with burrata cheese and basil (milk, sulphites, celery)</i>	€ 16,00
Girello di vitello cotto a bassa temperatura con spuma tonnata e polvere di olive nere (pesce, uova, solfiti) <i>Slow-cooked veal eye round with tuna mousse and black olives powder (fish, egg, sulphites)</i>	€ 18,00
Melanzana in crosta di pane ripiena di mozzarella di bufala (glutine, uova, latticini) <i>Bread-crust ed eggplant with buffalo mozzarella filling (gluten, egg, milk)</i>	€ 16,00
Salmone affumicato, salsa olandese e caviale di salmone (uova, pesce, sedano) <i>Smoked salmon with Hollandaise sauce and salmon roe (egg, fish, celery)</i>	€ 18,00

Primi piatti

First Courses

Spaghettoni pastificio Mancini alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Spaghettoni carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)</i>	€ 18,00
Calamarata pastificio Mancini con ragù di pesce spada, melanzane, pinoli e basilico (glutine, pesce, frutta a guscio, sedano) <i>Calamarata pasta with swordfish ragù, eggplant, pine nuts and fresh basil (gluten, fish, nuts, celery)</i>	€ 18,00
Riso varietà carnaroli con pistilli di zafferano e midollo di bue* (allergeni: sedano, latticini) <i>Carnaroli rice with saffron and beef marrow* (allergens: milk, celery)</i>	€ 18,00
Vellutata di zucchine, latte di cocco e anacardi tostati (frutta a guscio) <i>Zucchini velvet soup with coconut milk and toasted cashews (nuts)</i>	€ 16,00

*Prodotti congelati
Frozen products

Secondi piatti

Main courses

Filetto di manzo alla griglia, crema al parmigiano, cuore di lattuga croccante (allergeni: uova, latticini) <i>Beef filet with parmesan cheese cream, crispy lettuce (allergens: egg, milk)</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>	€ 28,00
Tagliata di petto d'oca con fichi, mandorle e riduzione alle arance e miele (frutta a guscio, sedano) <i>Sliced goose breast with figs, almonds and orange-honey reduction (nuts, celery)</i>	€ 27,00
Seppia confit con zucchine in scapece, la loro crema e olio alla menta (molluschi, sedano, solfiti) <i>Confit cuttlefish with zucchini 'scapece' style and mint oil (molluscs, celery, sulphites)</i>	€ 27,00

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

TarteTatin* alle pesche con salsa inglese al pepe di Sichuan (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Peach tarte tatin* with Sichuan pepper custard sauce (gluten, egg, milk)</i>	€ 8,00
Tiramisù della tradizione (glutine, uova, latticini) <i>Traditional tiramisu (gluten, egg, milk)</i>	€ 8,00
Operà* al cioccolato fondente con crema al caffè (latticini, uova, glutine) <i>Dark chocolate opera* with coffee cream (milk, egg, gluten)</i>	€ 8,00
Albicocca cotta a bassa temperatura con crumble alle mandorle e gelato al lime e menta (frutta a guscio) <i>Slow-cooked apricot with almonds crumble and lime and mint ice cream (nuts)</i>	€ 8,00