

*”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***

<b><i>Mocktail</i></b>	<b><i>€ 13,00</i></b>
<i>Drink analcolico, saporito e fresco che concilia il benessere con il relax Fresh soft drink</i>	
<b><i>Pink</i></b>	<b><i>€ 13,00</i></b>
<i>Pompelmo rosa, Campari, Martini bianco, confettura di ciliegie, lime spremuto Pink grapefruit, Campari, Martini White, cherry jam, lime</i>	
<b><i>J. Rose Tonic</i></b>	<b><i>€ 15,00</i></b>
<i>Gin J. Rose, Tonica Gin J. Rose, Tonic water</i>	
<b><i>Milano-Torino</i></b>	<b><i>€ 13,00</i></b>
<i>Vermouth Carpano, Bitter Campari</i>	
<b><i>Limoncello Spritz</i></b>	<b><i>€ 13,00</i></b>
<i>Limoncello, Prosecco, Soda</i>	

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**

Tartare di manzo con spuma al parmigiano e briciole di oliva (latticini, senape soia) <i>Beef tartare with parmesan cheese foam and olives crumbs (milk, mustard, soy)</i>	€ 18,00
Uova poche con asparagi al vapore e salsa bernese (uova, latticini, senape, solfiti) <i>Poached egg with steamed asparagus and Bearnaise sauce (egg, milk, mustard, sulphites)</i>	€ 16,00
Jamon Iberico De Bellota con pane croccante e pomodoro (glutine) <i>Jamon Iberico de Bellota with crispy bread and tomatoes (gluten)</i>	€ 22,00
Ciuffetti di calamaro* croccanti su passata di ceci al rosmarino (molluschi) <i>Crispy squid tufts with rosemary chickpeas cream (molluscs)</i>	€ 18,00

## **Primi piatti**

### **First Courses**

Spaghetto pastificio Mancini alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Spaghetto carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)</i>	€ 18,00
Gyoza di mazzancolle* alla piastra con salsa di soia agli agrumi (glutine, crostacei, soia, solfiti) <i>Pan-fried shrimp, gyoza* with citrus soy sauce (gluten, crustaceans, soy, sulphites)</i>	€ 20,00
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
Zuppa primaverile di piselli e porri con stracciatella e limone (latticini, lupini, sedano) <i>Peas and leeks soup with stracciatella cheese and lemon (milk, lupin, celery)</i>	€ 16,00

\*Prodotti congelati  
*Frozen products*

## **Secondi piatti**

### **Main courses**

Filetto di manzo alla griglia con asparagi e salsa alla senape (allergeni: senape) <i>Beef filet with asparagus and mustard sauce (allergens: mustard)</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
Cappello del prete di manzetta prussiana brasato al vino rosso e crema di patate (solfiti, sedano, latticini) <i>Braised "priest's hat" of Prussian beef in red wine with potato purée (sulphites, celery, milk)</i>	€ 27,00
Rombo scottato con finocchi stufati, capperi e olio all'aneto (pesce) <i>Seared turbot with braised fennel, capers, and dill oil (fish)</i>	€ 27,00

### **Piatti unici**

#### **Single dish**

Ossobuco di vitello alla milanese con polenta morbida (allergeni: sedano) <i>'Ossobuco' Milanese style with creamy 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**

Torta della nonna: tartelletta di pasta frolla, crema pasticcera e pinoli tostiti (allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio) <i>Grandma's cake: tartlet with custard cream and toasted pine nuts (gluten, egg, milk, nuts)</i>	€ 8,00
Tiramisù della tradizione (glutine, uova, latticini) <i>Traditional tiramisu (gluten, egg, milk)</i>	€ 8,00
Sfera al cioccolato fondente con cuore croccante alla mandorla (latticini, uova, glutine, soia, frutta a guscio) <i>Dark chocolate sphere with a crunchy almond heart (gluten, milk, egg, soy, nuts)</i>	€ 8,00
Composizione di frutta in diverse consistenze <i>Fresh fruit and its textures</i>	€ 8,00