



I nostri Secondi

Second courses

*La Terrina di Polenta con formaggio Branzi e funghi Porcini** (5,6,7,9,10,12) € 18,00
Baked Polenta with Branzi cheese and Porcini mushrooms

Il Brasato di manzo al Valcalepio con polenta (5,6,7,9,10,12) € 20,00
Beef Braised in Valcalepio red wine with polenta

La Tagliata di Angus con misticanza e grana in scaglie (3,7) € 24,00
Sliced beef with salad, celery and flaked Grana Padano cheese

La Costoletta di vitello alla milanese con pomodori (1,2,3,5,7) € 25,00
Milanese-Style breaded veal cutlet with tomatoes

*Il Baccalà alla veneta con polenta gialla** (2,4,5,12,14) € 20,00
Venetian style cod fish with polenta

*La Frittura mista di pesce con calamari, gamberi e gamberone** (1,2,3,4,14) € 22,00
Italian-Style mixed seafood fry (squid, Prawns and king prawn)

*La Tagliata di tonno al sesamo e verdure alla soia** (1,4,6,11) € 24,00
Tuna steak in a sesame crust with vegetables in soy sauce

* Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono **surgelati** o **congelati** all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad **abbattimento** a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Eventuali intolleranze o allergie alimentari, devono essere comunicate anticipatamente
Please inform us in advance about any food allergy or dietary restriction.

(tra parentesi l'indicazione degli allergeni) each number corresponds to the indicated food allergen