



— MENU —

APPETIZERS / ANTIPASTI

€

VG Sautéed artichoke with ricotta cheese <i>Carciofo spadellato con quenelle di ricotta mantecata e vele di pane</i>	14
Cuttlefish* Catalan style <i>Tagliatelle di seppia* alla Catalana</i>	15
V Fava beans cream with sautéed chicory <i>Purée di fave con la sua cicoriotta saltata</i>	10
Mixed cold cuts and cheeses with olive paste <i>Degustazione di salumi e formaggi lombardi con crostino di patè di olive taggiasche</i>	14
“Coppa” Bacon, artichokes in oil, “caciocavallo” cheese and “frisella” bread <i>Delizia di M-89: coppa di Martina Franca, carciofino sott’olio, caciocavallo e frisella tipica</i>	14

FIRST COURSES / PRIMI

€

Orecchiette with squids*, olives, and tomatoes <i>Orecchiette con calamari* olive e pomodorini</i>	15
V Spaghetti Benedetto Cavalieri with fresh tomatoes and basil <i>Spaghettono Benedetto Cavalieri al pomodoro fresco e basilico</i>	14
VG Risotto scented with Barolo wine, saffron and pistils <i>Risotto classico alla milanese e i suoi pistilli con riduzione di Barolo</i>	15
V Vegetables soup with toasted bread <i>Minestrone classico con crostone di pane</i>	11
VG Mushrooms filled ravioli with brie cheese <i>Mezzaluna con farcia di porcini e vellutata di brie</i>	15

SECOND COURSES / SECONDI

€

Mixed fried fish* (prawns, squids, anchovies) with vegetables <i>Fritturina di pesce* (gamberi, calamari, filettini di alici) e verdure solari</i>	16
Perch fillet* mediterranean style with crushed potatoes <i>Filettino di persico* del Nilo alla mediterranea e patata schiacciata</i>	15
VG Cassoeula with vegetables <i>Cassoeula vegetariana con cubotti di verdure</i>	14
Veal cutlet Milan style with rocket salade and tomatoes <i>Costoletta di vitello alla milanese con battuto di rucola e pomodorini</i>	17
Braised sirloin steak with polenta <i>Ganassino di manzo brasato con polenta</i>	17


DESSERT


€

VG Tiramisu <i>Tiramisù classico</i>	7
VG “Truffle” ice cream <i>Tartufo classico</i>	7
VG “White truffle” ice cream <i>Tartufo Bianco</i>	7
V Sliced fresh fruit <i>Frutta fresca intagliata</i>	7
Warm “Meneghina” cake with Gran Marnier cream <i>Torta Meneghina calda con crema di Gran Marnier</i>	7

V VEGAN / VEGANO

VG VEGETARIAN / VEGETARIANO

 We inform our kind customers, that the food and beverages prepared and administered in this establishment may contain ingredients and adjuvants, which may be considered as allergenic. **Please indicate possible food allergy or intolerance when you order.**
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Vi preghiamo di comunicare al nostro staff eventuali allergie ed intolleranze.

 Some products might be frozen or deep-frozen, depending upon season and availability.
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati in base alla stagione e alla reperibilità.