



La cena

Dinner

I taglieri

Platters

Taglieri di salumi e formaggi Italiani
serviti con miele, marmellata, frutta secca e fresca
*Selection of Italian cold cuts and cheeses
served with honey, jam, dried and fresh fruit (7,8,9,10,18)*

Tagliere con selezione di 5 salumi € 32
Selection of five cold cuts

Tagliere con selezione di 5 formaggi € 34
Selection of five cheeses

Gran tagliere di salumi e formaggi € 48
Large platter of cold cuts and cheeses

Formaggi

Cheeses

Bitto di Geroia
Zaleggio di Nava
Casera della Valtellina
Pecorino isolano
Caciottina Tremozzina

Salumi

Cold Cuts

Prosciutto di Parma Sant' Ilario
Coppa di Parma
Bresaola della Valchiavenna
Salame felino
Mortadella con pistacchio

Antipasti

Starters

Tartare di manzo

Preparata al tavolo

Beef tartare

Table side prepared (3.10.18)

€ 44

Bruschetta di grano duro, burrata, pomodori e basilico

Burrata, tomatoes and basil bruschetta (1.7.17)

€ 36

Uovo di selva

al fondente di porri, formaggio e tartufo nero

Free-range poached egg with leeks,

cheese fondue and black truffle (3.7.17.18)

€ 38

Carciofi alla giudia

Deep fried artichokes (16.17)

€ 32

Insalata di spinaci, songino, patate, frescolina e yogurt

Spinach, valeriana, potatoes and

frescolina cheese salad, yogurt dressing (7.17.18)

€ 30

Secondi piatti

Main courses

Costoletta di vitello alla milanese
con patate arrosto
Milanese veal cutlet with roasted potatoes (1,3,7)
€ 46

Polpette in umido con spinaci saltati
*Meatballs in tomato sauce
with sautéed spinach (3,7)*
€ 38

Lombata d'agnello al forno
con erbe e porri glassati
*Baked lamb loin
with herbs and glazed leeks (9,12,18)*
€ 46

Collo alla diavola, con patate e peperoni
per due persone
*"Devilled" chicken with potatoes and peppers
for two people*
€ 76

Primi piatti

First courses

Tagliolini cacio, pepe e tartufo nero
Preparata al tavolo

Tagliolini "Cacio e Pepe" and black truffle
Table side prepared (1.3.7.17)

€ 46

Spaghettoni alla carbonara

Spaghetti carbonara (1.3.7)

€ 38

Maccheroni all'amatriciana

Maccheroni pasta Amatriciana style (1.3.7)

€ 38

Ravioli d'agnello con broccoli e pomodorini confit

Lamb filled ravioli with broccoli
and confit tomatoes (1.3.9.12.15)

€ 44

Pappardelle ragù di Calabrese e ricotta affumicata

Pappardelle Calabrian style ragù, smoked ricotta (1.7.9.12.15)

€ 42

Risotto alla monzese

Saffron and "luganega" sausage risotto (1.9.12)

€ 38

Dalla nostra griglia

From our grill

Costata

€ 16 hg / € 160 Kg

Ribeye steak

(18)

Tomahawk

€ 18 hg / € 180 Kg

Per due persone

Tomahawk

For two people

(18)

Fiorentina

€ 18 hg / € 180 Kg

Per due persone

T-bone steak

For two people

(18)

*I nostri tagli di carne vengono sempre accompagnati
con patate e verdure*

*Our steaks are served with roasted potatoes
and sautéed vegetables*

(7)

Dolci

Dessert

Tiramisù

Preparato al tavolo

Table side prepared (1.3.7.15)

€ 26

Soffice nuvola alla vaniglia con salse al mascarpone
e cioccolata calda, per due persone (20 min)

Soft vanilla cloud with mascarpone

and hot chocolate sauces, for two people (20 min) (1.3.7.15)

€ 44

Cheesecake esotico

Tropical fruit cheesecake (1.7.8.15)

€ 24

Cre moso al cioccolato, salsa al caramello,
gelato al cacao e arachidi salate

Chocolate mousse, caramel sauce,

cocoa ice cream and salted peanuts (1.3.5.7.8.15)

€ 22

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni.

Dear Guest,

We care about serving you the highest quality ingredients and meeting your dietary requirements. Please find below the list of products that may cause allergic reactions or intolerances, in addition to any foods that have been quick frozen.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives from these products
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and products containing shellfish
3. Uova e prodotti a base di uova
Egg and products containing egg
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products containing fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products containing peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia
Soy and products containing soy
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products containing milk (including lactose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products containing celery
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products containing mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products containing sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/Kg)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products containing lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Mollusks and products containing mollusks
15. Tecnica del congelamento rapido, prodotto scongelato
Product has been quick frozen, defrosted product
16. Pietanza vegana
Vegan
17. Pietanza vegetariana
Vegetarian
18. Pietanza senza glutine
Gluten-free

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza La informiamo che tutti i nostri vini contengono: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg

Dear Guest,

To safeguard quality and your health, we would like to inform you that all our wines contain sulfur dioxide and sulphites (more than 10mg/kg).

