

# Antipasti

## **Provola alla milanese con carciofi croccanti**

*Milanese style provola cheese with crispy artichokes*

**14**

## **Gateau di patate e spinaci con fonduta di parmigiano**

*Potato and spinach gateau with parmesan cream*

**14**

## **Cre moso di cavolo viola, julienne di calamari e polvere di cavolo nero**

*Creamy purple cabbage, squid julienne and black cabbage powder*

**20**

## **Zuppeta di polipetti alla luciana con crostini di pane dorato**

*Octopus soup with croutons*

**19**

## **Minestra di fave e cicoria con cipolla dorata**

*Bean soup with chicory and onion*

**12**

# Primi

## **Pasta mista, crema di patate arrostiti e fiordilatte filante**

*Pasta with potato cream and stringy fiordilatte cheese*

**16**

## **Spaghetti burro e acciughe, finocchietto, pinoli e zeste di limone grattugiato**

*Spaghetti butter and anchovies, wild fennel, pine nuts and lemon zest*

**16**

## **Paccheri ai 4 legumi con pomodorini, stracciatella e salsa al basilico**

*Legume paccheri pasta with tomato sauce, stracciatella cheese and basil*

**18**

## **Mezze maniche con ragu di crostacei e crumble di pane aromatizzato**

*Mezze maniche pasta with shellfish tomato sauce and flavored bread crumble*

**24**

## **Risotto alla milanese**

*Typical milanese risotto with  
saffron and parmesan*

**20**

## Secondi

**Ossobuco alla milanese con polenta**

*Typical "ossobuco" meat with polenta*

*24*

**Polpo arrostito su crema di patate alla curcuma**

*Grilled octopus with turmeric potatoes*

*22*

**Filetto di salmone arrostito con finocchio grill su zuppetta di cece nero**

*Salmon fillet with fennel and black chickpea soup*

*25*

**Bistecca di pollo alle erbe con quenelle di patata al tartufo**

*Chicken steak with truffle potatoes*

*16*

**Tagliata di manzo (300g) con spinaci ripassati al burro**

*Sliced beef (300g) with spinach*

*24*