CLASSICO

TRATTORIA & COCKTAIL

BUSINESS LUNCH dal lunedì al venerdì 12/16h

NIZZARDA DI VENTRESCA DI TONNO € 17
uovo, alici all'olio evo, fagiolini, ciliegini e misticanza [3,4,5]

POKÈ DI SALMONE CRUDO MARINATO € 15
avocado, edamame, mandorle, salsa ponzu e riso nero [4,5,6,10*]

BRESAOLA IN PUNTA D'ANCA € 13
parmigiano 24 mesi, noci, datterini, rucola e olio al limone [7,8]

CAESAR DI POLLETTO NOSTRANO O VEGETARIANA € 12
grana, crostini, pomodorini, senape vinaigrette e lattuga [1,7,14]

WOK DI POLLO RUSPANTE O VEGANO € 15
saltato con verdure marinate alla soia e riso thai [4,5,6,9,10]

PETTO DI POLLO RUSPANTE € 16
erbette all'olio evo, servito con riso venere

BIO BURGER € 16
pane lievitato 48h, cipolla caramellata, patate e salse [1]

MANZO ALLA BRACE € 18
bieta saltata e patate arrostite [9]



Per cominciare

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI € 25 *per due persone*
in diverse stagionature, confetture e miele [7, 8]

BATTUTO DI FASSONA PIEMONTESE € 20
su "òss bus" alla brace, nocciole e sugo d'arrosto [9,13*]

TARTARE DI PESCATO € 18
gazpacho di mandarino, melagrana e "Gin Mare" [4,6,10*]

SPIEDONE DI MARE € 18
con le sue salse chimichurri e salsa aioli [2,4,6,10,14*]

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA 62° € 16
cremoso di patata, parmigiano in cialda e tartufo nero [3,7,9]

Le paste



SPAGHETTONE QUADRATO DI "GRAGNANO" € 25
aragostella, bisque saporita, ajo, ojo e peperoncino [1,2,4,9,11,13*]

STROZZAPRETE STRASCINATO AI PORCINI € 15
misticanza sottobosco, burro di nocciola e pecorino buccia nera [1,3,7,9]

PACCHERO "SENATORE CAPPELLI" € 15
cacio, cinque pepi, crudo di gambero rosa e zeste di lime [1,2,4,7]

RISOTTO CARNAROLI RISERVA € 12
zucca mantovana, castelmagno e crumble salato all'amaretto [1,7,8,9]

TAJARIN GREZZI 30 TUORLI € 12
ragù, battuto di verdure, vermut e scorzetta d'arancia [1,3,7,9,13]

MACCHERONE TRAFILATO AL BRONZO
tre pomodori, basilico e stracciatella di Andria [1,7] € 10

Dalla tradizione meneghina

COSTOLETTA DI VITELLO "NON BATTUTA" *(o battuta)* € 30
maio allo Zafferano, senape al miele e cremoso al pecorino [1,3,14]

RISOTTO BALDO RISERVA ALLA MILANESE "ROSSORO" € 18
pistilli, jus e midollo arrostito; diciotto minuti di cottura [7,9,13]

MONDEGHILI DI BOLLITO "DEL GIORNO PRIMA" € 16
salsa allo Zafferano, coulis di lamponi e mostarda [1,3,7,9,13,14]



La carne e il pesce

PESCATO DEL GIORNO € 20
in base alla pesca e contorno in base all'umore dello chef [4,13]

BRASATO AL BARBERA € 17
purea di patata, glassatura alle more e cipollotto [1,9,10,13]

TATAKI DI TONNO DEL MEDITERRANEO "COTTO & CRUDO" € 18
sesamo e julienne di verdure croccanti in agrodolce [4,6,9,10*]

ENTRAÑA DI ANGUS ALLE BRACI € 24
pannocchia arrostita, erbette colorate e burro alle erbe [9,13]

SALMONE "ALLA PLANCIA" € 17
crosta di mandorle, pak-choi e salsa ponzu [4,6,8,9,10]



Contorni

PATATE AL FORNO € 6

PORCINI E MISTICANZA DI FUNGHI € 10

CREMOSO PATATE E TARTUFO € 7

PANNOCCHIA ARROSTO € 7

VERDURE SPADELLATE € 6

ERBETTE RIPASSATE € 7

Per finire

SFERA FONDENTE € 10
cioccolato Valrhona con ripieno "effetto WoW" [7]

CHEESECAKE € 6
formaggio fresco montato e frutti rossi [1,7]

TIRAMISÙ ESPRESSO € 6
"Diversamente Classico" [1,7]

TORTA DEL GIORNO € 6
di Nonna Palmina e la sua crema [1,7,3]

ANANAS AL COLTELLO € 8
tagliata al naturale

AFFOGATO AL CAFFÈ € 6
caffè, gelato alla vaniglia bourbon e crumble [1,3,7,8]

I prodotti contrassegnati con * possono essere surgelati o abbattuti all'origine in mancanza di reperibilità e secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Pane a lievitazione naturale, coperto e servizio a pranzo 2,5 euro. Pane a lievitazione naturale, coperto e servizio sabato, domenica e cena 3,5 euro. I nostri piatti possono contenere allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 sesamo, 11 molluschi, 12 lupini, 13 anidride solforosa e solfiti, 14 senape.