

182

*menù*

18/20

*diciottoventi*  
CUCINA E CANTINA

# ANTIPASTI

## *starter*

Tartare di Manzo battuta al coltello, uovo di quaglia, capperi di Pantelleria, cialda al parmigiano e dressing classico  
*Beef filet tartare, quail egg, Pantelleria's capers, Parmigiano wafer and classic dressing*  
**€ 16,00**

Allergeni/Allergens 6, 7, 12

Battuta di gambero rosso di Mazzara del Vallo, stracciatella e tartufo nero  
*Chopped red prawn from Mazzara del Vallo, stracciatella cheese, and black truffle*  
**€ 17,00**

Allergeni/Allergens 3, 6

Uovo cotto a bassa temperatura su morbido di patate e fonduta di Grana Padano  
*Sous vide egg, on soft potatoes and Grana Padano fondue*  
**€ 13,00**

Allergeni/Allergens 6, 7

Mondeghili della tradizione Lombarda, con salsa tonnata, pomodorini confit ed albicocca dry  
*Traditional beef meatballs, with tuna sauce, confit tomatoes and dry apricot*  
**€ 14,00**

Allergeni/Allergens 5, 7, 8, 11, 12

# PRIMI

*first course*

Spaghettone trafilato al bronzo "Selezione Mancini", pomodoro pachino e basilico  
Bronze-drawn square spaghettone "Selezione Mancini", pachino tomato and basil  
**€ 14,00**

Allergeni/Allergens 8

Pacchero trafilato al bronzo "Pastificio Mancini", al ragù di Bruscit  
Bronze-drawn pacchero pasta "Pastificio Mancini", with Bruscit white ragout  
**€ 15,00**

Allergeni/Allergens 7, 8, 11, 14

Riso carnaroli "Selezione Oltrepò Pavese", zucca, crumble di amaretto e riduzione di sassella  
Carnaroli rice Milanese style "Selezione Oltrepò Pavese", pumpkin, amaretto crumble and sassella reduction  
**€ 16,00**

Allergeni/Allergens 7, 11

Tagliolini all'uovo di pasta fresca, aglio, olio, vongole e mollica saltata con polvere di peperone crusco  
Fresh Egg Tagliolini with Garlic, Oil, Clams, and Sautéed Breadcrumbs with Crushed Pepper Powder  
**€ 20,00**

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 11, 14

Minestrone con zucchine, carote, piselli, sedano rapa, pomodoro concasse, ceci, crostini aromatici ed olio evo  
Soup with zucchini, carrots, peas, celeriac, tomato concasse, chickpeas, aromatic croutons and extravergin olive oil  
**€ 15,00**

Allergeni/Allergens 8, 11, 15

# SECONDI

*main course*

Costoletta di vitello vestita con rucola e pomodorini  
Milanese-style veal cutlet, *rocket salad and cherry tomatoes*  
**€ 37,00**

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 12

Filetto di dentice in guazzetto, pomodorini, capperi, olive taggiasche ed erba cipollina  
Snapper filet in guazzetto, cherry tomatoes, capers, taggiasca olives and chives  
**€ 27,00**

Allergeni/Allergens 5

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura in crosta di pane, la sua riduzione e friarielli spadellati  
Sous vide pork loin, *bread crust, its reduction, and sautéed friarielli*  
**€ 24,00**

Allergeni/Allergens 7, 8, 11, 12, 14

Ossobuco in gramolada e risotto carnaroli "Selezione Oltrepò Pavese", alla Milanese,  
Ossobuco with *gremolata and Carnaroli risotto 'Oltrepò Pavese Selection', Milanese style*  
**€ 29,00**

Allergeni/Allergens 7, 11, 14

**PLATEAU DI CRUDITE' DI MARE**  
**PESCATO FRESCO AL SALE O ACQUA PAZZA**  
**ZUPPA DI PESCE**  
**su ordinazione**

*Seafood Cruditè Platter*  
*Fresh Catch Baked in Salt or 'Acqua Pazza'*  
*Fish Soup*  
*by Reservation*

# GRIGLIA

*grill*

Filetto di manzo Irlandese

Irish beef filet

€ 29,00

Galletto marinato alle erbe e cotto alla brace

Herb-marinated grilled chicken

€ 19,00

Allergeni/Allergens 11

Costata di manzo ca. 500g

Grilled Bavarian Beef rib (approx.500 gr)

€ 27,00

Allergeni/Allergens

Gamberoni\* argentini alla griglia

Grilled Argentinian prawns\*

€ 25,00

Allergeni/Allergens 3

Tentacolo di polpo\* arrosto, su crema di fave bianche, cicoriotta ed extravergine  
Roast octopus\* tentacle, on white fava beans cream, chicory and extra virgin olive oil

€ 24,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 12

**FIorentina (SCOTTONA BAVARESE) PEZZATURA VARIABILE MIN. 1 KG, SU PRENOTAZIONE**

*Fiorentina (Bavarian 'Scottona') Variable Weight, Min. 1 kg, by reservation*

# CONTORNI

*sides*

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 7,00

Insalatina mista con carote e pomodori

green salad with tomatoes and carrots

€ 5,00

Patate al forno con rosmarino

Oven baked potatoes

€ 6,00

Contorno di stagione

Season side dish

€ 7,00

Patate fritte\*

Fried potatoes\*

€ 5,00

# DOLCI

*dessert*

Gelato fior di latte, pop-corn caramellati e salsa mou  
Ice cream, caramel pop-corn and mou souce

**€ 8,00**

Allergeni/Allergens 1, 7

Tiramisù con polvere di cacao amaro e chicchi di caffè  
*Traditional tiramisù with bitter cocoa and coffee beans*

**€ 8,00**

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

Cannolo homemade ricotta di pecora e coulis ai fichi d'india  
*Homemade Cannolo, sheep's milk ricotta and prickly pear coulis*

**€8,00**

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 8, 14

Torta caprese tiepida e crema inglese  
*Warm Caprese cake and crème anglaise*

**€8,00**

Allergeni/Allergens 2, 6, 7

Granita ai limoni di costiera  
*Lemon granita (Amalfi coast lemon)*

**€ 6,00**

Allergeni/Allergens

# BEVANDE

*drinks*

Acqua naturale/gassata microfiltrata 0,75 l  
*Still/sparkling microfiltered water*  
€ 3,50

Acqua naturale/gassata 0,75 l  
*Still/sparkling water*  
€ 4,00

Bibite  
*Soft drinks*  
€ 4,50

Amari/liquori nazionali  
*National digestives*  
€6,00

Amari/liquori internazionali  
*International digestives*  
€8,00

Caffè espresso  
*Espresso*  
€ 2,00

Caffè decaffeinato  
*Decaffeinated coffee*  
€ 2,50

Caffè Americano  
*American coffee*  
€ 3,00

# INFO

*info*

Coperto & Servizio  
*Cover charge*  
€ 3,00

(\*) Prodotti gelo  
(\*) *Frozen Items*

# ALLERGENI

*allergens*

- 1** Arachidi - *Peanuts*
- 2** Frutta a guscio - *Tree nuts*
- 3** Crostacei - *Crustaceans*
- 4** Molluschi - *Shellfish*
- 5** Pesce - *Fish*
- 6** Uova - *Eggs*
- 7** Latte e prodotti latticini  
*Milk and dairy products*

- 8** Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten*
- 9** Soia - *Soya*
- 10** Semi di sesamo - *Sesame seeds*
- 11** Sedano - *Celery*
- 12** Senape - *Mustard*
- 13** Lupino - *Lupin*
- 14** Anidride solforosa - *Sulphur dioxide*
- 15** Legumi - *Legumes*

# LO CHEF CONSIGLIA

*The Chef recommends*

Uovo al tegamino con lamelle di tartufo nero  
*Fried Egg with Slices of Black Truffle*

**€ 12,00**

Allergeni/Allergens 6, 7

Prosciutto crudo "selezione Villani stagionatura 30 mesi" con grissino rustico  
*Cured Ham "Villani Selection, 30-Month Aging" with Rustic Breadstick*

**€ 15,00**

Allergeni/Allergens 8

Risotto "selezione Oltrepò Pavese" con tartufo nero  
*Risotto 'Oltrepò Pavese Selection' with Black Truffle*

**€ 20,00**

Allergeni/Allergens 7

Risotto "selezione Oltrepò Pavese" ai funghi porcini  
*Risotto 'Oltrepò Pavese Selection' with Porcini Mushrooms*

**€ 19,00**

Allergeni/Allergens 7

Tagliolini di pasta fresca su fonduta di grana padano e tartufo nero  
*Fresh Tagliolini on Grana Padano Fondue with Black Truffle*

**€ 22,00**

Allergeni/Allergens 7, 8

Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini  
*Fresh Tagliatelle with Porcini Mushrooms*

**€ 19,00**

Allergeni/Allergens 7, 8

Filetto di manzo bavarese ai funghi porcini  
*Bavarian Beef Fillet with Porcini Mushrooms*

**€ 39,00**

Allergeni/Allergens 11

Patatine fritte\* grana padano e tartufo  
*French Fries\* with Grana Padano and Truffle*

**€ 10,00**

Allergeni/Allergens 7

Coppa di gelato fior di latte e lamelle di tartufo  
*Fior di Latte Gelato Cup with Slices of Truffle*

**€ 10,00**

Allergeni/Allergens 7