

Insalata russa	8
Salmone marinato all'aneto, pane e burro	18
Puntarelle con acciughe e pomodorini confit	14
Tartare di manzo	18
Bresaola di punta d'anca di nostra produzione	14
Insalata di datterini, burrata della casa e acciughe	18
Carpaccio di storione alla catalana	20
Vitello tonnato	18
Jamon iberico de bellota	32
Gamberi in salsa cocktail*	18
Lingotto di paté Peck*	12
Acciughe del cantabrico, pane e burro	24
Lingua salmistrata con salsa verde	12
Grande selezione di salumi	24
Marbré e crumble di gelatina*	10

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura.

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

I prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposti ad un trattamento di bonifica preventivo sanitario ai sensi del Reg CE 853/2004.

Risotto alla Milanese con pistilli di zafferano	16
Ravioli ai porcini su fonduta di parmigiano e guanciale croccante*	18
Spaghetti con salsa di pomodorino ciliegino e basilico	14
Tagliolini con luganega e pomodoro fresco	18
Tonno rosso del mediterraneo alla piastra con crema di cannellini, cipolla rossa e origano*	32
Scaloppa di foie gras con spinacine croccanti, pinoli ed uvetta*	38
Costata di scottona bavarese (per due, prezzo a persona)	35
Cotoletta di vitello alla Milanese	29
Risotto alla milanese con ossobuco in gremolada	38
Arrostino di maiale farcito	18
Patate al forno	8
Spinaci saltati	8
Insalata di sedano rapa	6
Purè di patate	6
Cime di rapa aglio, olio e peperoncino	8