

La carta

a cura di Edoardo Traverso

Antipasti e insalate

| | |
|--|------------|
| Crudo di manzo , salsa al prezzemolo e fondo bruno | Euro 18,00 |
| Scampo crudo e cotto , la sua bisque e lenticchie | Euro 18,00 |
| Cuore di lattuga , ricotta di Fuscella Latteria Sorrentina, noci, pomodori confit, chips di patate e alice del Mar Cantabrico | Euro 18,00 |
| Crema di fagioli di Pigna , calamaretti spillo scottati e olio al rosmarino | Euro 18,00 |
| Tuorlo croccante , punte di radicchio tardivo, mela verde, miele, noci tostate e gorgonzola dolce | Euro 18,00 |

Primi

| | |
|---|------------|
| S Fusillo Milano con crema di risotto allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolada | Euro 18,00 |
| Tagliatella 40 tuorli , ragù di seppia in bianco e riduzione al Vermouth | Euro 18,00 |
| Tortellini alla moda di Bologna Divine Creazioni mantecati con sugo d'arrosto e crema di Parmigiano Reggiano | Euro 18,00 |
| Risotto alla salvia , polvere di patate e maionese al limone | Euro 18,00 |
| Pasta di Gragnano estrazione di bietole , canocchia cruda, riduzione e polvere di carapace | Euro 18,00 |

Secondi

| | |
|---|------------|
| S La milanese "Identità" , patate ratte e maionese al rosmarino | Euro 30,00 |
| Branzino in bassa temperatura , emulsione di mare al limone e scarola | Euro 28,00 |
| Bavetta di manzo arrosto , salsa bernese, carciofo e riduzione di manzo | Euro 26,00 |
| Pesce serra , guazzetto di granchio con S. Marzano di Casa Marrazzo, olio al prezzemolo e cima di rapa | Euro 26,00 |
| Broccolo fritto , crema di cavolfiore e chips di cavolo nero | Euro 24,00 |

Dessert

| | |
|--|------------|
| Monte Bianco Panna cotta alle castagne, marron glacé, biscotto al cacao, chantilly alla vaniglia e meringa | Euro 12,00 |
| Cioccolato, caramello e arachidi Mousse al cioccolato e caramello, namelaka e biscotto al Guanaja, panna al caramello e croccante alle arachidi | Euro 12,00 |
| Arance e Datteri Mousse e crema alla arancia, biscuit con farine "Origine con germe di grano" di Molino Casillo, cremoso ai datteri e croccante alle nocciole | Euro 12,00 |
| La frutta in sorbetto | Euro 8,00 |

Il nostro pane

Pane e grissini realizzati con farina "Origine con germe di grano" Molino Casillo

Le nostre acque minerali sono S.Pellegrino e Acqua Panna

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| S.Pellegrino 0.75 Acqua Panna 0.75 | Euro 4,00 |
|--------------------------------------|-----------|

I nostri caffè sono Lavazza

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Caffè espresso Caffè decaffeinato | Euro 3,00 |
| Cappuccino | Euro 4,00 |
| Coperto | Euro 3,00 |

S | I nostri piatti simbolo

Formula Business (disponibile solo a pranzo) | Euro 37,00 con l'esclusiva scelta dei due Piatti del Giorno Acqua Panna o S.Pellegrino e 1895 Coffe Designers by Lavazza inclusi | Bevande e coperto esclusi.

Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, 1895 Coffe Designers by Lavazza, cioccolato Valrhona.