

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
Porro fondente , ragù di lumache, fondo bruno e cavolo riccio	Euro 18,00

Primi

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
Risotto mantecato alle ortiche ed emulsione di cozze	Euro 18,00

Secondi

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
Cefalo , tapioca, lenticchie e alghe	Euro 26,00

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
Cioccolato, banana, liquirizia e dragoncello	Euro 12,00

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
----------------	-----------

I nostri piatti simbolo

I piatti speciali dedicati
alla Brera Design Week dal 16 al 21 aprile

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.