

## Antipasti e insalate

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

## Primi

<b>Fusillo Milano</b> con crema di risotto allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolada	Euro 18,00
<b>Tagliatella 40 tuorli</b> , ragù di seppia in bianco e riduzione al Vermouth	Euro 18,00
<b>Tortellini alla moda di Bologna Divine Creazioni</b> mantecati con sugo d'arrosto e crema di Parmigiano Reggiano	Euro 18,00
<b>Risotto alla salvia</b> , polvere di patate e maionese al limone	Euro 18,00
<b>Pasta di Gragnano estrazione di bietole</b> , canocchia cruda, riduzione e polvere di carapace	Euro 18,00
<b>Risotto mantecato alle ortiche ed emulsione di cozze</b>	Euro 18,00

## Secondi

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

## Dessert

<b>Monte Bianco</b>   Panna cotta alle castagne, marron glacé, biscotto al cacao, chantilly alla vaniglia e meringa	Euro 12,00
<b>Cioccolato, caramello e arachidi</b>   Mousse al cioccolato e caramello, namelaka e biscotto al Guanaja, panna al caramello e croccante alle arachidi	Euro 12,00
<b>Arance e Datteri</b>   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
<b>La frutta in sorbetto</b>	Euro 8,00
<b>Cioccolato, banana, liquirizia e dragoncello</b>	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

<b>Coperto</b>	Euro 3,00
----------------	-----------

**S** | I nostri piatti simbolo

**■** | I piatti speciali dedicati alla Brera Design Week dal 15 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.