










## Antipasti e insalate

-  **Crudo di manzo**, crema di peperone arrosto, acciughe, olio al prezzemolo Euro 18,00
- Uovo morbido**, stracotto di gallina, ruta, Parmigiano Reggiano Euro 18,00
-  **Sedano rapa**, maionese di lenticchie, cipolla croccante, capperi e Mix vivace: Lattuga rossa, komatsuna, Foglia di senape Planet Farms Euro 18,00
- Tagliatella di seppia**, ragù di tentacoli di seppia, erbe spontanee Euro 20,00
- Frutti di mare**, patata affumicata, bavarese ai crostacei, olio al prezzemolo Euro 20,00
-  **Morbido e Rigido**, Uovo morbido, Parmigiano Reggiano, capperi Euro 18,00



## Primi

-  **Fusillo Milano** con crema di risotto allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolata Euro 18,00
-  **Spaghetti demi-glace vegetale**, crema di mandorle, polvere di alloro Euro 18,00
- Pappardella ripiena ai carciofi**, crema scalogno, tuorlo marinato e olio alla menta Euro 20,00
- Tortellini alla moda di Bologna Divine Creazioni**, sugo d'arrosto e crema di Parmigiano Reggiano Euro 18,00
- Risotto**, cima di rapa, acciughe del Mar Cantabrico, alici, kumquat, mano di Buddha Euro 20,00
-  **Colata di Gusto**, Riso, carciofo e gambero Euro 20,00

## Secondi

-  **Costoletta di vitello alla milanese**, patate ratte, maionese al rosmarino Euro 32,00
- Controfiletto di manzo arrosto**, salsa alle nocciole, zucca fondente e lardo Euro 26,00
- Dentice**, salsa borragine, puntarelle, radicchio tardivo, tarassaco, cavolo nero Euro 28,00
- Morone**, scarola, pil-pil, salsa ghiotta con pomodoro San Marzano Casa Marrazzo Euro 28,00
-  **Giardiniera di verdure**, bavarese al broccolo e balsamico Euro 24,00
-  **Struttura e Decostruzione**, Cannolo di seppia, il suo nero, piselli e taccole Euro 28,00

## Dessert

- Cioccolato e Nocciola** | Brownies con farine "Origine con germe di grano" Molino Casillo, sablé jivara, spugna al cioccolato, crema Paris-Brest e cremino Euro 14,00
-  **Pera, mirto, arancia** | Panna cotta alla pera, cake all'arancia, pera in osmosi e mirto Euro 12,00
- Torta di rosa e gelato alla vaniglia** Euro 12,00
- Gelati e sorbetto** Euro 8,00
-  **Up 5 al Cioccolato**, Cioccolato, lampone e lime Euro 14,00

## 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



Plant Based



I piatti speciali dedicati alle creazioni di Gaetano Pesce dal 8-13 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 Coffee Designers by Lavazza inclusi | Bevande e coperto esclusi.

Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, Molino Casillo Altograno, 1895 Coffee Designers by Lavazza.