





# La carta

a cura di Edoardo Traverso



## Antipasti e insalate

-  **Crudo di manzo**, crema di peperone arrosto, acciughe, olio al prezzemolo Euro 18,00
- Petto di quaglia**, la sua coscia, salsa demi-glace, amarene 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
- Crudo di Cernia**, la sua emulsione, finger lime, uova di trota, caviale ed erba cipollina, olio al finocchietto Euro 22,00
- Frutti di mare**, patata affumicata, bavarese ai crostacei, percebes, olio al prezzemolo Euro 20,00


## Primi

-  **Fusillo Milano** con crema di risotto allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolada Euro 18,00
-  **Garganello**, piselli, fave, bottarga vegetale Euro 18,00
- Cartellata all'uovo e nero di seppia**, crema di porri, melissa e calamaretti spillo Euro 20,00
- Plin al coniglio**, il suo sugo, crema di Parmigiano Reggiano, olio al timo Euro 20,00
- Risotto**, capperi, gambero rosso, olio all'origano Euro 22,00

## Secondi

-  **Costoletta di vitello alla milanese**, patate Pont-Neuf e ristretto di manzo Euro 32,00
- Controfiletto di manzo arrosto**, zabaione e dragoncello, fungo cardoncello Euro 26,00
- Rombo**, salsa mugnaia, limone, asparago Euro 28,00
- Ricciola**, scarola, pil-pil, salsa ghiotta con pomodoro San Marzano Casa Marrazzo Euro 28,00
-  **Frisella**, di sfoglia con farine "origine con gemma di grano", ricotta di mandorla, pomodori datterino confit, cipolla rossa in agrodolce, basilico Euro 26,00

## Dessert

- Caffè, Cioccolato Dulcey, gelato al fieno** Euro 14,00  
Cremoso al caffè, gelato al fieno, aria al cioccolato, cookie affumicati
-  **Cioccolato e amarene** Euro 12,00  
Cake al cacao, mousse al cioccolato fondente, gelè all'amarena
- Mandorle, fragole e fava Tonka** Euro 12,00  
Namelaka alle mandorle, croccante di mandorle, fragole, aneto, gelato alla fava tonka
- Gelati e 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

 | **I nostri piatti simbolo**  | **Plant Based**

**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.