

## ANTIPASTI

Pancetta di maiale a lunga cottura, parmigiana di zucchine e crema di porro 🍷🍷🍷	10
Baccalà mantecato, millefoglie di patata e battuto di capperi e olive taggiasche 🍷🍷	12
Tartare di ricciola, riso venere rosso e lamelle di mandorle 🍷🍷	18
Culatello di Zibello con pere cotte in sciroppo di zenzero 🍷	16

## PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese con cialda di grana padano D.O.P. 🍷🍷	12
Pacchero al sugo di pomodoro e basilico 🍷	10
Spaghetti all'astice e pomodorini 🍷🍷🍷	20
Penne melanzane, pomodoro e ricotta stagionata 🍷🍷🍷	12
Pappardelle, funghi porcini e salsiccia 🍷🍷	14
Spaghetti alle vongole veraci 🍷🍷🍷🍷	16

## SECONDI PIATTI

Cotoletta di vitello alla milanese con patate chips e maionese 🍷🍷🍷	18
Rib-eye di angus argentino con radicchio stufato e salsa BBQ 🍷🍷🍷	20
Vortice di orata, friarielli saltati con pinoli e crema di fave 🍷🍷🍷	16
Pesce spada* con indivia al profumo di timo e olio aromatico 🍷	16
Hamburger di chianina (150 g) con formaggio cheddar, cipolla rossa caramellata, pomodoro, lattuga, patate fritte e pane fatto in casa 🍷🍷🍷🍷	14

## INSALATONE

<b>Caesar salad</b> pollo grigliato, lattuga riccia, scaglie di grana, uovo sodo e salsa Caesar 🍷🍷🍷	10
<b>Insalatona mista</b> misticanza, mais, carciofi sott'olio, spaghetti di carote, tonno sott'olio 🍷	8
<b>Insalatona di pesce spada</b> lattuga riccia, feta greca, olive taggiasche, pesce spada affumicato, avocado, citronette 🍷🍷	12

## CONTORNI

Patate* fritte 🍷	4
Insalatina di pomodorini e capperi	4
Insalatina mista di stagione	4
Verdure al vapore	4
Verdure alla griglia	4

## PIZZE

<b>Margherita - La Grande Italia</b> pomodoro, mozzarella, basilico	8
<b>Marinara - Maestrale</b> pomodoro, aglio, origano	6
<b>Napoli - Faugno</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	8
<b>Siciliana - Ostro</b> pomodoro, olive, acciughe, capperi, origano	8
<b>Pugliese - Levante</b> mozzarella, salsiccia fresca, cime di rapa*	8
<b>Valtellina - Tramontana</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, bitto	10
<b>Trentina - Ora</b> mele, mozzarella, gorgonzola, speck	10
<b>Parmigiana - Garbino</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, pancetta croccante, grana	8
<b>4 Stagioni - Ponente</b> pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofini, prosciutto cotto	10
<b>4 Formaggi - Ponentino</b> mozzarella, emmental, gorgonzola, scamorza	10
<b>Tonno e cipolle - Bora</b> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	8
<b>Ortolana - Brevia</b> pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	8
<b>Diavola - Libeccio</b> pomodoro, mozzarella, salame piccante	8
<b>Prosciutto - Foehn</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo o cotto	10
<b>Frutti di mare - Grecale</b> pomodoro, aglio, frutti di mare*	10
<b>Gamberetti e zucchine - Scirocco</b> mozzarella, gamberetti, zucchine	10
<b>Americana - Raggi di sole</b> pomodoro, mozzarella, würstel, patatine* fritte	8
<b>Bufala - Voria</b> pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini freschi	10

## DESSERT

Mousse al fondente terra di cioccolato e frutta esotica 🍷🍷🍷🍷	6
Babà al Rum con crema chantilly e fragole 🍷🍷🍷🍷	6
Degustazione di crème brûlée vaniglia, cocco, caffè 🍷🍷🍷	6
Crostatina con fava di Tonka e frutti rossi 🍷🍷🍷🍷	6
Tagliata di frutta di stagione	6
Frutti di bosco con gelato 🍷🍷🍷	8
Gelato (crema, pistacchio, cioccolato) 🍷🍷🍷	6
Sorbetto (lime, alloro, limone) 🍷	6

## BEVANDE

Acqua 0,75 l	3
Bibite 0,33 l	3,5
Birra alla spina Moretti 0,2 l - 0,4 l	3 / 5
Birra alla spina Flea 0,2 l - 0,4 l	4 / 6
Birra in bottiglia Menabrea 0,33 l	4,5
Birra in bottiglia Nastro Azzuro 0,33 l	3,5
Birra artigianale Flea Blanche 0,33 l	6
Birra artigianale Flea Blonde Ale 0,33 l	6
Birra artigianale Flea Golden Ale 0,33 l	6
Birra artigianale Flea Weiss 0,33 l	6
Birra artigianale Flea Gluten Free 0,33 l	6

**Pane di produzione propria e coperto incluso.**

### LISTA VINI



Per prenotazioni 02 2152485

In cucina usiamo farina speciale del Molino Naldoni, pomodori San Marzano dell'azienda agricola Strianese e olio pugliese Galantino. A richiesta mozzarella SENZA LATTOSIO.