

**ANTIPASTI**  
**STARTERS**

Burrata con pomodorini e acciughe  
*Burrata with cherry tomatoes and anchovies*

Selezione di salumi e formaggi con composte fatte in casa e frutta secca  
*Selection of cured meats and cheeses with homemade compotes and dried fruits*

Gambero marinato con maionese di avocado e mela  
*Marinated shrimp with avocado and apple mayonnaise*

Polpettine di branzino alla mediterranea  
*Mediterranean-style sea bass meatballs*

€ 18,00

## PRIMI MAIN COURSES

Ravioli ripieni di formaggio su crema di gorgonzola e noci croccanti  
*Cheese-filled ravioli on a gorgonzola cream with crunchy walnuts*

Risotto dell'antica tradizione milanese  
*Risotto from the ancient Milanese tradition*

Spaghetto con pomodorini, stracciatella e granella di pistacchio  
*Spaghetti with cherry tomatoes, stracciatella cheese, and crushed pistachios*

Paccheri al sapore di mare  
*Paccheri pasta with a taste of the sea*

€ 22,00

## SECONDI SECOND COURSES

Polpo croccante su morbida crema di patate e zenzero  
*Crispy octopus on a soft potato and ginger cream*

Cotoletta di vitello alla milanese  
*Milanese-style veal cutlet*

Filetto di manzo inglese con purea di patate  
*English beef fillet with mashed potatoes*

Spezzatino al vino rosso con patate al forno  
*Beef stew in red wine with oven-baked potatoes*

€ 25,00

## VELLUTATE E ZUPPE PUREES AND SOUPS

Zucca con noci e mandorle  
*Pumpkin with walnuts and almonds*

Piselli con aggiughina del mar cantabrico e crema di formaggio  
*Peas with Cantabrian anchovies and cheese cream*

Zuppa mista dall'orto  
*Mixed vegetable soup*

€ 15,00

## PINSA

Margherita Classica  
*Classic Margherita*

Fresca con rucola, pomodorini e grana  
*Pinsa with arugula, cherry tomatoes, and Grana Padano cheese*

Quattro formaggi  
*Four cheeses*

€ 15,00

## DESSERT

Tiramisù

Mousse al cioccolato  
*Chocolate mousse*

Tagliata di frutta mista di stagione  
*Mixed seasonal fruit platter*

Cheesecake aromatizzata al mango  
*Mango-flavored cheesecake*

€ 8,00