



## STORIA DELLA POLENTA

La polenta è un piatto arcaico, uno dei primi impasti cotti dell'umanità. Era certamente in uso già tra i sumeri e in Mesopotamia dove era preparata con miglio e segale. I greci utilizzavano la farina d'orzo e ne esistono infinite varianti a seconda delle materie disponibili sia in Africa che in Asia.

## I NOSTRI PIATTI DELLA TRADIZIONE MILANESE

I mondegghili (polpette di carne miste impanate fritte)	€ 12,00
Il risotto classico alla milanese	€ 13,00
Il risotto pavese (borlotti, vino rosso e salsiccia)	€ 13,00
Il brasato di manzo al vino rosso con polenta	€ 18,00
L'ossobuco di vitello in salsa gremolada di verdure	€ 18,00

## L'ORECCHIA D'ELEFANTE

La classica orecchia d'elefante (semplice con patate)	€ 20,00
L'orecchia d'elefante vestita con rucola e pomodorini	€ 22,00
L'orecchia d'elefante alla valdostana (fontina e cotto)	€ 24,00

## IL PIATTO UNICO

Il risotto alla milanese con l'ossobuco in gremolada di verdure	€ 25,00
Il risotto pavese con il brasato di manzo al vino rosso	€ 25,00



## **ANTIPASTI E VEGETARIANI**

Le tre bruschette "Veggy": Base di crema di formaggio (pomodoro, pomodoro e burrata, zucchine e melanzane)	€ 8,00
Le tre polentine: zola e porcini, brie e pancetta, scamorza e speck	€ 9,00
L'insalata di carciofi e foglie di grana	€ 10,00
Lo sformatino di porcini con crema al taleggio	€ 10,00
Il saccottino di burrata con rucola e pomodori soleggiati	€ 10,00
La scottata di carne salada con tortino di patate E cavolo cappuccio	€ 13,00
L'assiette di formaggi selezione del "casaro" con marmellata di fichi	€ 14,00
Il culatello di Zibello (100gr) accompagnato da gnocco fritto fatto in casa	€ 14,00
La mattonella di scamorza affumicata alla piastra con mosaico di verdure stagionali	€ 14,00
La degustazione di salumi selezionati dalla nostra salumeria accompagnata da gnocco fritto e giardiniera	
	Piccola € 8,00/Media € 12,00/Grande € 20,00



## **LE NOSTRE PASTE**

I rigatoni alla Gricia	€ 11,00
Gli spaghetti al pomodorino ciliegia, basilico e stracciatella di burrata	€ 11,00
I paccheri al Pulentin con pomodorini, bastoncini di speck, panna e granelle di pistacchio	€ 11,00
Le tagliatelle al ragout bianco e porcini	€ 14,00

## **I NOSTRI RISOTTI**

Il risotto classico milanese	€ 13,00
Il risotto pavese (borlotti, vino rosso e salsiccia)	€ 13,00
Il risotto con mirtilli e porcini	€ 14,00
Il risotto con radicchio e gorgonzola	€ 14,00
Il risotto con bresaola e fichi	€ 14,00

## **LE TARTARE**

La tartare semplice olio e sale	€ 18,00
La classica tartare all'italiana con i suoi condimenti (Acciughe, capperi, prezzemolo, cipolla rossa, olive, tuorlo d'uovo e senape)	€ 20,00
La tartare partenopea con burrata e granelle di pistacchio (Acciughe, capperi, cipolla rossa, olive e senape)	€ 22,00
La tartare di salmone con avocado e mela verde	€ 16,00



## **I NOSTRI SECONDI**

(I nostri secondi sono serviti con patate arrosto o polenta)

Il roast chicken	€ 15,00
La tagliata di scottona Bavarese al rosmarino	€ 18,00
La tagliata di scottona Bavarese con carciofi freschi e grana	€ 20,00
La tagliata di scottona Bavarese con pepe nero e miele d'acacia	€ 20,00
L'entrecote di scottona Bavarese al sale di Maldon	€ 20,00
Il filetto di Aberden Angus alla pietra lavica	€ 22,00
Il filetto di Aberden Angus al pepe verde	€ 25,00
Il filetto di Aberden Angus con zola, noci e porcini	€ 25,00
La costata di scottona bavarese all'Antica	€ 25,00
Il trancio di salmone fresco alla griglia con friarielli	€ 19,00
La corona di gamberoni* al curry con riso basmati	€ 22,00

## **GLI HAMBURGER**

(I nostri hamburger (300gr) sono serviti con pane artigianale e patatine fritte)

Cheeseburger: (Hamburger, pomodoro, cheddar, bacon)	€ 15,00
Bacon Onion: (Hamburger, bacon, cipolla, pomodoro, iceberg, cheddar, salsa rosa)	€ 16,00
Tricoburger: (Hamburger, iceberg, pomodoro, bufala e salsa rosa)	€ 16,00



## **LE PINSE**

Paradiso: pomodoro, straciatella di burrata, pomodorini cherry e basilico	€ 12,00
Porcino: mozzarella, taleggio, zola e porcini	€ 13,00
Spianata :pomodoro, gorgonzola, salame piccante	€ 14,00

## **LE INSALATONE**

(Le nostre insalatone sono a base di misticanza)

Caprese: pomodoro, bufala, basilico e olive	€ 11,00
TerraMare: tonno EVO, prosciutto crudo, pomodoro, carote, noci e bufala	€ 12,00
Caesar Salad: petto di pollo grill, scaglie di parmigiano, crostini di pane e salsa dressing	€ 13,00

## **ALLERGENI**

Si informa la gentile clientela che le pietanze contenute nel seguente menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali:

- CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- UOVA e prodotti a base di uova
- PESCE e prodotti a base di pesce
- ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- SOIA e prodotti a base di soia
- LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- SEDANI e prodotti a base di sedano
- SENAPE e prodotti a base di senape
- SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- LUPINI e prodotti a base di lupini
- MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Si chiede ai gentili ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie, in modo che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione delle singole pietanze

**COPERTO € 2,00**



## **LA SELEZIONE DEI ROSSI**

### **LOMBARDIA**

Bonarda Oltrepò Pavese DOC vivace - Ghia	€ 13,00
Barbera 1212 dell'oltrepò Pavese DOC - Castello di Cigognola	€ 22,00
Ronchedone - Cà dei Frati	€ 35,00
Sforzato Valtellina superiore DOCG - Balgera	€ 55,00

### **PIEMONTE**

Dolcetto d'Asti DOC - Cà del Grifone	€ 15,00
Barbera d'Asti DOC - Cà del Grifone	€ 15,00
Barbera Bricco della Baretta - Cà del Grifone	€ 21,00
Barbera d'Alba DOC - Prunotto	€ 22,00
Nebbiolo DOC - Pio Cesare	€ 36,00
Barbaresco DOCG - Prunotto	€ 50,00
Barolo DOCG - Prunotto	€ 55,00

### **FRIULI E VENETO**

Refosco dal Peduncolo Rosso - Torresella	€ 14,00
Merlot DOC - Borgo Magredo	€ 18,00
Pinot Nero DOC - Torre Rosazza	€ 18,00
Cabernet Franc DOC - Borgo Conventi	€ 18,00
Passione Sentimento - Pasqua	€ 19,00
Valpolicella Classico DOC - Guerrieri Rizzardi	€ 20,00
Valpolicella Superiore Ripasso DOC - Negrar	€ 25,00
Amarone della valpolicella - Lavarini	€ 55,00

### **TRENTINO E ALTO ADIGE**

Teroldego IPG - Cantine d'Isera	€ 22,00
Lagrein DOC - Tramin	€ 22,00
Marzemino - Cantine d'Isera	€ 22,00



#### **TOSCANA, UMBRIA E LAZIO**

Chianti Classico DOCG - Vistarenni	€ 17,00
Morellino di Scansano DOCG - Terenzi	€ 18,00
Chianti Peppoli Gallo Nero DOCG - Marchese Antinori	€ 30,00
Bruciato Bolgheri superiore DOCG - Marchese Antinori	€ 35,00
Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT - Tenute dell'Ornellaia	€ 35,00
Brunello di Montalcino DOCG - Famiglia Piccini	€ 50,00
Lacrima di Morro d'Alba DOC BIO VEGAN - Ciù Ciù	€ 18,00
Montepulciano DOC - Velonesi	€ 18,00
Tellus Syrah Lazio IGP - Falesco	€ 21,00

#### **CAMPANIA, PUGLIA, SARDEGNA E SICILIA**

Irpinia Aglianico DOP - Castello Antico	€ 18,00
Primitivo di Manduria DOP - San Marzano	€ 18,00
Negroamaro Salento IGP - San Marzano	€ 18,00
Primitivo SESSANT'ANNI Manduria DOC - San Marzano	€ 45,00
Cannonau DOC - Vermentino Monti	€ 18,00
Nero d'Avola IGT - Piccinini	€ 18,00

#### **LA SELEZIONE DELLE BOLLICINE**

Degagè spumante extra dry - Santa Margherita	€ 18,00
Moscato Vignana - Pirovano	€ 18,00
Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG - Santa Margherita	€ 25,00
ALMA CUVE' Franciacorta DOCG - Bellavista	€ 50,00
CUVE' PRESTIGE Franciacorta DOCG - Cà del Bosco	€ 50,00



## LA SELEZIONE DEI BIANCHI E ROSE'

### **NORD ITALIA**

Chardonnay DOC - Torresella	€ 15,00
Pinot Grigo Trentino DOC - Colterenzio	€ 19,00
Muller Thurgau Trentino DOC - Colterenzio	€ 20,00
Lugana - Cà dei Frati	€ 20,00
Gewurztraminer Alto Adige DOC - Colterenzio	€ 21,00
Lagrein Rosè DOC - Tramin 1	€ 22,00
Riviera del Garda classico DOC - Rosa dei frati - Cà dei Frati	€ 23,00

### **SUD ITALIA**

EVOE Passerina BIO VEGAN - Ciù Ciù	€ 18,00
Falanghina DOP - Castello Antico	€ 19,00
Fiano DOP - Catello Antico	€ 19,00
Greco DOP - Castello Antico	€ 20,00
Tellus ORO Lazio Chardonnay IGP - Falesco	€ 20,00
Vermentino di Gallura - Giocantinu	€ 20,00