



Menù di mezzogiorno

ANTIPASTI

FANTASIA (3,7,9,12)..... (servizio x 2) cad. 18 burrata, bufala, grana, sedano, bresaola, prosciutto, salame, lardo	CULATELLO DI ZIBELLO E PATÈ (7)..... 16
PATÈ DELLO CHEF (7)..... 13 vitello, maiale, fegato di vitello, burro, marsala	CECINA DI LEON 15 Selezione di affettato spagnolo
BURRATA CON POMODORI SECCHI (1,7)..... 14	PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO (12)..... 15
MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr. CON POMODORINI SECCHI (7)..... 14	INSALATA SEDANO E GRANA (7,9)..... 14
MISTO TARTARINE (TORO, MANZO, FASSONA) (1,3,4,6,8,10)..... 18	6 CARCIOFI SCOTTATI SOTT'OLIO (1,3,7)..... 18
	PUNTARELLE IN SALSA DI ACCIUGHE 15

PRIMI PIATTI

MACCHERONI MONTALCINO (1,3,7,8,9,12)..... 14	TAGLIERINI DI PASTA FRESCA AL CULATELLO, GRANA E NOCI (1,7,8)..... 16
SPAGHETTI ALLA RIBOT con salsa di pomodoro e pomodorino cherry (1)..... 14	PICI ALLA GRICIA E PECORINO (1,7)..... 15
GNOCCHI DI PATATE ALLO ZOLA (1,3,7)..... 14	RAVIOLI DI MAGRO ALLE NOCI CON FONDUTA AL TARTUFO (1,7,8)..... 16
RISOTTO GIALLO ALLA MILANESE (1,7)..... 14	

MISTO CRUDO DEL MACELLAIO

IL MISTO CRUDO (3,4,6,7,8,10)..... 30 Tartarine di manzo, fassona, toro, carpaccio di fassona con rucola e grana Insalata di filetto (zucchine, peperoni, finocchi, carote) Involtino lardo, fassona, nocciola, pistacchi, miele	TARTARE DI MANZO (3,4,6,10)..... 24 Macinato di manzo bavarese, olio, senape, brandy, limone, worchester, cetrioli, cipolline, capperi, acciughe e tuorlo d'uovo
CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE CON INSALATA 24 Carne piemontese	TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (3,8)..... 26 Olio, sale, nocciole, tartufo nero, uova, quaglia
	TARTARE DI TORO (6,10,12)..... 24 Carne piemontese maschio, olio, sale, senape in grani, soia, vodka, limone e erba cipollina

Si avvisa la Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg. 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Celiachia e Allergie: Il Ristorante non dà garanzie da eventuali contaminazioni durante la preparazione



Menù di mezzogiorno

PIATTI UNICI DEL MEZZOGIORNO CON RISOTTO GIALLO ALLA MILANESE

RIB-EYE con patate (3,7) 30 Costata di manzo senz'osso	TAGLIATA DI MANZO con patate (7) 26
ANTICA AL TEGAME (3,7,9) (servizio x 2) cad. 30 Tagliata di carne di manzo, indivia, trevisana, peperoni, cipollotti, rucola e pomodorini	STRACCETTI DI MANZO CON FUNGHI (1) 27
CUBEROLL ALLE SPEZIE con patate, spinaci e verdure croccanti (3,7) (servizio x 2) cad. 30 Carne di manzo, rosmarino, sale, pepe, salvia	COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE con patate (1,3,7) 30 Carne di vitello, pan grattato, uova, olio di semi e burro
COSTATONA DELLO CHEF costata Bavarese circa 1 kg. (3,7) (servizio x 2) cad. 32 Carne di manzo, patate, cipolle in agrodolce, spinaci	GALLETTO DISOSSATO ALLA DIAVOLA 27
FILETTO DANISH CROWN con patate e salsa dello chef (1,3,7) 30 Carne di manzo, salsa, uova, burro, aceto vino rosso, scalogno, erba cipollina	CESTINO DI GRANA CON FUNGHI E PATATE (3,7) 27
	OSSOBUCO DI VITELLO (1,12) 28
	ROGNONE DI VITELLO TRIFOLATO (1,12) 26

GRIGLIA

FIorentina Bavarese con patate (servizio x 2) cad. 35	COSTATA BAVARESE con patate circa 1/2 kg. 28
COSTATA DI FIorentina NEBRASKA CON PATATE circa 1 kg. (servizio x 2) cad. 45	FIorentina CHOCO FINLANDESE (servizio x 2) cad. 40

CONTORNI EXTRA

SPINACI SALTATI IN PADELLA a.o.p. - burro - agro (7,12) 6	PATATE AL FORNO 4
CIPOLLE IN AGRODOLCE (12) 6	VERDURE CROCCATI 6
CANELLINI CON CIPOLLA ROSSA 6	FUNGHI TRIFOLATI prezzemolo, aglio, olio 8
CIME DI RAPA A.O.P. 6	CARCIOFI E CAPPERI SALTATI in padella, olio, prezzemolo 8

BAR CAFFETTERIA

ACQUA SAN PELLEGRINO 5	CAFFÈ 2,5
-------------------------------------	------------------------