

01

RISOTTO ALLA MILANESE CON GREMOLADA | 13€

ALLERGENI: LATTOSIO, SEDANO

RISOTTO ALLA MILANESE AND GREMOLADA

ALLERGENS: LACTOSE, CELERY

VELLUTATA DI ZUCCA, CASTAGNE E TARTUFO | 16€

ALLERGENI: FUNGHI

PUMPKIN SOUP, CHESTNUT AND TRUFFLE

ALLERGENS: MUSHROOM

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA, RAGÙ ALLA BOLOGNESE | 13€

ALLERGENI: GLUTINE, UOVO, SEDANO, LATTOSIO

TAGLIATELLE OF FRESH PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE

ALLERGENS: GLUTEN, EGG, CELERY, LACTOSE

02

**COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE
AL FORNO | 22€**

ALLERGENI: GLUTINE, UOVO

MILANESE VEAL CHOP WITH ROAST POTATOES

ALLERGENS: GLUTEN, EGG

SCALOPPA DI SPIGOLA, INDIVIA BELGA GRATINATA | 22€

ALLERGENI: PESCE, GLUTINE

BASS, GRATIN BELGIAN ENDIVE

ALLERGENS: FISH, GLUTENS

**TAGLIATA DI FASSONA ALLA PLANCIA, FUNGHI PORCINI
SPADELLATI, PUREA DI SEDANO RAPA | 22€**

ALLERGENI: LATTICINI, FUNGHI, SEDANO

**SLICED FASSONA (TAGLIATA), PORCINI MUSHROOMS,
CELERY PURÉE**

ALLERGENS: LACTOSE, MUSHROOM, CELERY

GŪD BURGER | 15€

(Hamburger di Fassona 150 gr alla plancia, vellutata di grana padano, travisano caramellato, iceberg, serviti con patate rustiche fritte e salsa)

ALLERGENI: LATTICINI, GLUTINE, UOVA

GŪD BURGER

(Fassona Hamburger 150 gr, Grana Padana soup, caramelized radicchio, iceberg with rustic potatoes and sauce)

ALLERGENS: LACTOSE, GLUTENS, EGG

03

TIRAMISÙ ALL'ORZO | 5€

ALLERGENI: UOVO, LATTOSIO, GLUTINE, ORZO

BARLEY BASED TIRAMISÙ

ALLERGENS: EGG, LACTOSE, GLUTEN, BARLEY

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

CON CRUMBLE DI MANDORLE | 5€

ALLERGENI: UOVA, FRUTTA A GUSCIO, LATTOSIO

CHEESECAKE WITH WILD BERRIES

AND ALMOND CRUMBLE

ALLERGENS: EGG, NUTS LACTOSE

TORTA DEL GIORNO: CHIEDERE AL NOSTRO STAFF | 6€

CAKE OF THE DAY: ASK OUR STAFF

ACQUA WATER | 1,50€

AMARI E DISTILLATI AMARO AND DISTILLED ALCOHOL | 4€

VINI WINE | CALICE GLASS 6€ BOTTIGLIA BOTTLE 25€

- Pietragrande Tenute Lunelli I.G.T. - Ferrari Fratelli Lunelli, Trento, Italia - alc. 12,5% vol.
- Gewürztraminer D.O.C. - Von Blumen, Südtirol, Alto Adige, Italia - alc. 14% vol.
- Roero Arneis Cecu D.O.C.G. - Monchiero Carbone, Canale, Italia - alc. 13,5% vol.
- Teuto Ferrari I.G.T., biologico - Ferrari Fratelli Lunelli, Toscana, Italia - alc. 13,5% vol.
- Valpolicella Ripasso D.O.C. - Ca' Rugate, Montecchia di Crosara, Italia - alc. 14,5% vol.
- Rosso di Montalcino D.O.C. - Verbene, Montalcino, Italia - alc. 14,5% vol.
- Fioranello I.G.T. - Fiorano, Lazio, Italia - alc. 12,5% vol.

PROSECCO PROSECCO | CALICE GLASS 6€ BOTTIGLIA BOTTLE 20€

- Jeio Valdobbiadene Brut D.O.C.G. - Bisol 1542, Valdobbiadene, Italia - alc. 11,5% vol.

BOLLICINE SPARKLING WINES | CALICE GLASS 8€ BOTTIGLIA BOTTLE 30€

- Ferrari Maximum Blanc de Blancs D.O.C. - Ferrari Fratelli Lunelli, Trento, Italia - alc. 12,5% vol.
- Ferrari Maximum Rosé D.O.C. - Ferrari Fratelli Lunelli, Trento, Italia - alc. 12,5 % vol.
- Franciacorta Brut Animante D.O.C.G, biologico - Barone Pizzini, Lombardia, Italia - alc.12% vol.
- Franciacorta Rosé D.O.C.G., biologico - Barone Pizzini, Lombardia, Italia - alc.12% vol.

APERITIVO | 15€

20€ PER LE NOSTRE ETICHETTE PREMIUM / FOR OUR PREMIUM DRINKS

UNA CONSUMAZIONE E UN APERITIVO BUFFET* SERVITO DAL NOSTRO PERSONALE

WITH A DRINK AND AN APERITIVO BUFFET SERVED BY OUR STAFF*

*IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE CONTATTA IL NOSTRO PERSONALE

**INFORM US OF ANY FOOD INTOLERANCE OR ALLERGY IN ADVANCE*