

NON C'E' AMORE
PIU' SINCERO
DI QUELLO PER IL CIBO

ANTIPASTI APPETIZER

- Tartare di salmone e una crudità di capesante con spuma di rafano e prezzemolo.....18,00 €**
Salmon tartar and raw scallops with horseradish and parsley
- Soufflé di parmigiano e nocciole, petto d'anatra e verdure croccanti agrodolci.....14,00 €**
Parmesan cheese and hazelnut soufflé, duck breast and crispy sweet and sour vegetables
- Prosciutto Toscano accompagnato con fette di pane alle noci e insalata di cavolo rosso.....14,00 €**
Tuscan prosciutto with walnut bread and red cabbage salad
- Maio Caesar salad con filetti di pollo arrostiti, lattuga, crostini di pane e dressing al Parmigiano16,00 €**
Maio roasted chicken Caesar salad with lettuce, croutons and parmesan cheese dressing
- Hamburger da 180 gr., pane al sesamo, fette di pomodoro, lattuga, bacon e patate fritte19,00 €**
1/2 Pound hamburger with bacon, lettuce, tomatoes on a sesame seed bun with fries
- Carpaccio di vitellino scottato con senape in grani, foglie di spinaci, uvetta e caprino.....16,00 €**
Very thinly sliced raw veal topped with mustard seeds, spinach, raisins and goat cheese

I PRIMI PIATTI FIRST COURSE

- Risotto giallo secondo la tradizione Milanese con pistilli di zafferano puro15,00 €**
Saffron risotto according to the tradition of Milan with chunks of saffron
- Risotto carnaroli mantecato con salsiccia sfumata al Barolo, lenticchie e rosmarino.....15,00 €**
Sausage risotto in a touch of Barolo wine with lentils and rosemary
- Risotto alla parmigiana, un crudo di gamberi rossi e aceto balsamico.....17,00 €**
Parmesan cheese risotto, raw shrimp and balsamic vinegar
- Paccheri di Gragnano saltati con salsa di pomodori di collina e basilico fresco.....12,00 €**
Typical wide short pasta from Gragnano with fresh tomato and basil sauce
- Gnocchetti di patate e zucca con verze croccanti, bitto e funghi trifolati.....13,00 €**
Potato and squash dumplings with crunchy cabbage and sautéed mushrooms with bitto cheese
- Linguine al nero di seppia "Antico Pastificio Morelli" con porri, fagiolini e polpa di granchio18,00 €**
Cuttlefish blackened linguini pasta with leeks, beans and crab meat
- Lasagnette verdi alla bolognese gratinate con salsa al parmigiano15,00 €**
Green lasagna with bolognese meat sauce topped with grated parmesan cheese

IL COPERTO E' GRATUITO

I SECONDI PIATTI MAIN COURSE

- Costoletta di vitello alla Milanese poco battuta con patate novelle arrostiti e insalata mista29,00 €**
Milan style veal cutlet with baby potatoes and mixed salad
- Dalla cucina Meneghina... L'ossobuco con risotto allo zafferano e salsa gremolata27,00 €**
Ossobuco with saffron risotto and chopped herb sauce all prepared according to the typical Milanese tradition
- Controfiletto rosato alla griglia con patate fritte, pak-choy e zabaione salato al dragoncello.....20,00 €**
Gilled sirloin steak with fries, chinese cabbage and italian custard known as zabaglione with tarragon
- Filetto di orata su crema di patate e funghi porcini in salsa agrodolce29,00 €**
Fillet of gilthead, creamed potatoes and porcini mushrooms in a sweet and sour sauce
- Spiedino di mazzancolle con ravioli fritti di baccalà, lardo fresco e salsa di crostacei.....29,00 €**
Skewered mazzancolle shrimp with cod fish filled fried ravioli, lard and shellfish sauce
- E per finire: selezione di formaggi Nazionali con mostarda di cipolle rosse e mele cotogne.....14,00 €**
Selection of national cheeses, red onion marmalade and quince

PIZZA GOURMET

- CAPRESE: mozzarella di bufala, pomodorini, olive e basilico14,00 €**
Tomatoes, buffalo milk mozzarella, olives and basil
- DIAVOLA: mozzarella, pomod, salamino piccante, peperoni, olive e capperi15,00 €**
Mozzarella, tomatoes, hot salami, peppers, olives and capers
- GOURMET: mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo, rucola e parmigiano15,00 €**
Mozzarella, tomatoes, cured ham, arugula and parmasean cheese
- FOCACCIA: spicchi di focaccia, lardo di Colonnata, miele e rosmarino14,00 €**
Focaccia bread with lard from Colonnata, honey and rosemary
- PORTOFINO: pomodoro, frutti di mare, aglio peperoncino e origano.....15,00 €**
Tomatoes, fish, garlic, hot pepper and oregano
- MAIO: mozzarella, pomodoro, scamorza, porcini e spek.....16,00 €**
Mozzarella, tomatoes, smoked cheese, porcini mushrooms and smoked herbed cured ham

Chef: Luca Seveso

**Si prega la gentile clientela di astenersi dal fumare il sigaro nelle ore del pranzo e della cena
Please refrain from cigar smoking during lunch and dinner time**

I DOLCI* DESSERT

Crostatina di sbrisolona con banane caramellate e salsa mou	10,00 €
Typical italian almonds tart with candied bananas, topped with a caramelled cream sauce	
Frutti di bosco al limone serviti in tazza	11,00 €
Mixed berries topped with lemon syrup	
Selezione di gelati di produzione artigianale	10,00 €
Selection of homemade ice cream	
Mousse di tiramisù, biscotto al cioccolato e salsa al caffè	10,00 €
"Tiramisù" flavored mousse and chocolate cookie topped with coffee cream	
Piatto di ananas al naturale	11,00 €
Fresh pineapple	
"Frangipane" al fondente di cioccolato e pere con salsa al rum	10,00 €
Italian tart like pastry topped with dark chocolate, pears and rum sauce	
Piccoli krafen alla crema e salsa allo zabaione	10,00 €
Small cream filled donuts with italian custard known as zabaglione	

IL COPERTO E' GRATUITO