

antipasti / starters

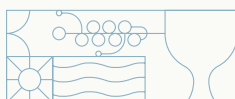
I gamberi lardellati su pesto di cannellini / ✱ <i>Prawns with bacon and beans pesto</i>	€ 16
Il salmone marinato all'aneto / <i>Marinated salmon with dill</i> ✨	€ 16
Le alborelle e il lavarello in carpione / <i>Marinated white bait fish in carpione</i>	€ 15
La cheesecake salata di bufala e carpaccio di gamberi / ✱ <i>Salted cheesecake with burrata cheese and prawns carpaccio</i>	€ 16
L'insalata di mare con pomodorini e olive taggiasche / <i>Sea food salad with cherry tomatoes and taggiasche olives</i>	€ 18
Zucchine e gamberi con scaglie di grana, olio e limone / <i>Zucchini and shrimps with parmesan cheese, oil and lemon</i>	€ 16
La bresaola della Val Formazza "Macelleria Crosetti" con rucola e grana / <i>Val Formazza Air cured beef with rocket salad and parmesan cheese</i>	€ 15
Il tortino di carciofi con lonza lardellata della Val Formazza "Macelleria Crosetti" e fonduta di toma piemontese / <i>Vegetables flan with cheese fondue and Val Formazza dry-cured pork</i>	€ 14

primi piatti / first course

Le tagliatelle integrali con ricotta salata, melanzane e pomodorini / <i>Homemade whole wheat tagliatelle with aubergines, salted ricotta cheese and cherry tomatoes</i>	€ 15
Il risotto "Azienda agricola Boni" melone e curry / <i>Risotto with melon and curry</i>	€ 15
I sedanini del vicario / <i>Maccheroni with cream, onion and bacon</i>	€ 15
Gli gnocchi verdi fatti in casa con crema di zola e pesto di noci / <i>Homemade nettle gnocchi with zola cheese cream and nuts pesto</i>	€ 16
I paccheri con sauté di calamari / <i>Paccheri with squids sauté</i>	€ 16

secondi piatti / main course

Rostin negàa, il nodino di vitello milanese / <i>Veal steak with bacon, butter, white wine and sage</i>	€ 22
La tagliata sottile di manzo agli aromi / <i>Beef tagliata with herbs</i>	€ 20
Il petto d'anatra su caponatina di verdure / <i>Duck breast on vegetables caponata</i>	€ 22
I filetti di pesce persico alla milanese / <i>Perch fillet milanese style</i>	€ 20
Il rotolo di spigola alla Vernaccia / <i>Bass roll with herbs, dried tomatoes and Vernaccia wine</i>	€ 22
Gli spiedini di capesante e gamberi su crema di ceci / <i>Scallop and Prawns skewers on beans cream</i>	€ 22



dessert

Il tiramisù al bicchiere / <i>Home made tiramisù</i>	€ 7
Il crème caramel / <i>Home made Crème caramel</i>	
La panna cotta con coulis di fragole / <i>Home made panna cotta with strawberry sauce</i>	
La torta di mele calda con gelato alla crema / <i>Home made apple pie with ice cream</i>	
La zuppa Borromea / <i>Home made cake with Alkermes and chocolate</i>	
Il semifreddo al Grand Marnier / <i>Home made Grand Marnier semifreddo</i>	
Il gelato misto / <i>Ice cream</i>	

da bere / to drink

0,75 ml acqua minerale / <i>0,75 ml mineral water</i>	€ 3
½ litro acqua minerale / <i>½ litro mineral water</i>	€ 2
1 litro di vino della casa / <i>1 litre house wine</i>	€ 12
½ litro della casa / <i>½ litre house wine</i>	€ 6
Caffè / <i>Coffee</i>	€ 2
Coperto, pane e grissini / <i>Place, bread and breadsticks</i>	€ 3

Si prega la gentile clientela di comunicare al responsabile di sala le proprie eventuali allergie o intolleranze alimentari. È a disposizione l'elenco degli allergeni contenuti nei nostri piatti. Secondo le condizioni di mercato stagionali alcune qualità di pasta, pesce e verdure possono essere surgelati. Vengono indicati con il simbolo ❄️. La pasta fresca ed alcune preparazioni di nostra produzione sono state sottoposte ad un ciclo di abbattimento al fine di garantire la salubrità del prodotto alimentare e vengono indicate con il simbolo ❄️.

Customers are kindly requested to inform the room manager about food allergies or intolerances. The list of allergens contained in our dishes is always available.

According to the season some fish and vegetables could be frozen and are indicated with ❄️. Fresh pasta dishes and some of our productions have been subjected to a cycle of blast chilling so as to guarantee the wholesomeness of the food and are indicated by ❄️.

