

antipasti / starters

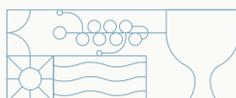
I gamberi lardellati su pesto di cannellini / ✨ <i>Prawns with bacon and beans pesto</i>	€ 16
Il salmone marinato all'aneto / <i>Marinated salmon with dill</i> ✨	€ 16
Le alborelle e il lavarello in carpione / <i>Marinated white bait fish in carpione</i>	€ 15
La cheesecake salata di bufala e carpaccio di gamberi / ✨ <i>Salted cheesecake with burrata cheese and prawns carpaccio</i>	€ 16
Il timballo di melanzane con fonduta di parmigiano / <i>Aubergines timbale with parmisian fondue</i>	€ 15
Zucchine e gamberi con scaglie di grana, olio e limone / <i>Zucchini and shrimps with parmisan 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 parmisan cheese</i>	€ 15
Il tortino di verdure 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 ai funghi porcini / <i>Tagliatelle with porcini mushrooms</i>	€ 18
Il risotto "Azienda agricola Boni" ai fichi e bacon / <i>Risotto with figs and bacon</i>	€ 16
I sedanini del vicario / <i>Maccheroni with cream, onion and bacon</i>	€ 15
I ravioli fatti in casa di persico con datterini e scorzette di limone / <i>Homemade perch fillet ravioli with lemon zest and cherry tomatoes</i>	€ 16
La zuppa di piselli con polpettine ai 3 cereali / <i>Pea soup with cereal patties</i>	€ 15

secondi piatti / main course

La tagliata sottile di manzo radicchio e toma / <i>Beef tagliata with radicchio salad and toma cheese</i>	€ 20
Il filetto di cervo ai frutti rossi / <i>Venison in berries sauce</i>	€ 22
Rostin negàa, il nodino di vitello milanese/ <i>Veal steak with bacon, butter, white wine and sage</i>	€ 22
I filetti di pesce persico alla milanese / <i>Perch fillet milanese style</i>	€ 20
La ricciola in umido alla siciliana / <i>Stewed amberjack with potatoes, cherry tomatoes, capers and black olives</i>	€ 22
I calamari ripieni su crema di patate viola / <i>Stuffed squids with vitelotte potatoes cream</i>	€ 20



dessert

Il tiramisù al bicchiere / <i>Home made classic 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 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 🌀.

