

antipasti / starters

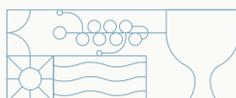
I gamberi lardellati su pesto di cannellini / ✱ <i>Prawns with bacon and beans pesto</i>	€ 16
Il salmone marinato all'aneto / <i>Marinated salmon with dill</i> ✂	€ 16
Le alborelle e il lavarello in carpione / <i>Marinated white bait fish in carpione</i>	€ 15
La cheesecake salata di bufala e carpaccio di gamberi / ✱ <i>Salted cheesecake with burrata cheese and prawns carpaccio</i>	€ 16
Lo sformatino di funghi su salsa al parmigiano / <i>Mushroom flan on Parmisan 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

Il risotto ai cachi con caprino aromatizzato all'erba cipollina e spolverata di amaretti / <i>Risotto "Azienda agricola Boni"</i> <i>with persimmon, goat cheese and amaretto</i>	€ 16
I ravioli di zucca fatti in casa con ragù bianco di salsiccia / <i>Homemade pumpkin ravioli with sausage ragout</i>	€ 15
I sedanini del vicario / <i>Maccheroni with cream, onion and bacon</i>	€ 15
Le orecchiette con gamberi, broccoli e polvere di pane aromatico / <i>Orecchiette with prawns, broccoli and aromatic bread</i>	€ 16
Zuppa di ceci con crostini di pane / <i>Beans soup with bread crouton</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
L'ossobuco con risotto allo zafferano / <i>Ossobuco with saffron risotto</i>	€ 22
Il filetto di maiale lardellato con crema di zucca e cipolla rossa / <i>Larded pork fillet on pumpkin cream and red onion</i>	€ 22
I filetti di pesce persico alla milanese / <i>Perch fillet milanese style</i>	€ 20
Il salmerino alla grenoblese, con capperi, limone e vino bianco / <i>Salmon trout fillet with capers, lemon and white wine</i>	€ 20
Il calamaro scottato con zucchine romanesche alla scapece, menta e pecorino / <i>Seared calamari with zucchini, mint and pecorino cheese</i>	€ 22



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 Borrromea / <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 🌀.

