

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

 Piatto di mare | Dish of the sea

 Piatto di terra | Dish of the earth

ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so2
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

*Causa reperibilità stagionale qualche prodotto potrebbe essere surgelato
Iva e servizio incluso. Bevande non incluse.

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as so2
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

*Because seasonal availability some product may be frozen
Vat and service included. Beverages non include




ANTIPASTI STARTERS









DOLCI DELIGHTS

 Insalata di spinacini novelli, pancetta rosolata (1,3,7,10) con dressing alla senape e limone <i>Baby spinach salad with browned bacon and mustard-lemon dressing</i>	euro	10	Tagliata di frutta <i>Sliced fruits</i>	euro	6
 La nostra mozzarella in carrozza (1,3,7) <i>Breaded mozzarella</i>	euro	11	Mousse cake all'arancia (1,3,7) <i>Orange mousse cake</i>	euro	8
 Lonzino affumicato con carpaccio di carote e spuma al rafano (7,12) <i>Smoked loin with carrot carpaccio and horseradish mousse</i>	euro	12	Torta di mele con crumble croccante alle mandorle (1,3,7,8) <i>Apple pie with almond crumble</i>	euro	8
 Trilogia parmense accompagnata da pizza fritta (1,7) <i>Three types of cold cuts from Parma</i>	euro	12	Fondente assoluto (7) <i>Dark chocolate mousse</i>	euro	8
 Pescato del giorno in carpaccio scottato con capperi e sale in scaglie (4) <i>Carpaccio of fish of the day with capers and salt</i>	euro	16	Torta nuvola allo yogurt con coulis di frutti rossi (1,3,7) <i>Yogurt cake with red fruits coulis</i>	euro	8



	Mondeghili della tradizione con mostarda di frutta (1,3,7) <i>Mondeghili meatballs served with fruit mustard</i>	euro	10
	Risotto vecchia Milano (7,9) <i>Risotto Milano style</i>	euro	14
	Costoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodorini e patate (1,3,7) <i>Veal cutlet Milano style with rocket, cherry tomatoes and potatoes</i>	euro	22
	Sbrisolona della tradizione (1,3,7,8) <i>Traditional sbrisolona cake</i>	euro	8

	Vellutata di porri e sedano rapa allo zafferano (1,9) <i>Cream of celery and leeks with saffron</i>	euro	10
	Linguine mantecate al burro, acciughe e zeste di arancia (1,3,4) <i>Linguine pasta stir with butter, anchovies and orange zest</i>	euro	11
	Tagliatelle al battuto di maiale brasato alla Guinness e champignon (1,3) <i>Tagliatelle pasta with Guinness beer braised pork and mushrooms</i>	euro	12
	"Il carnaroli" a km zero mantecato con formaggio di capra (7) e spinacino crudo <i>"Carnaroli" rice with goat cheese and fresh spinach</i>	euro	12
	Cavatelli con zucchine, crema di bufala e pomodori confit (1,7) <i>Cavatelli pasta with zucchini, bufala mozzarella cheese and confit tomatoes</i>	euro	14
	Ravioli di patate in salsa di moscardini, speck e peperoni (1,3,7,4) <i>Ravioli filled with potatoes, curled octopus, speck and red peppers</i>	euro	14

SECONDI MAIN COURSES



GRIGLIA & CONTORNI BBQ & SIDE DISHES

	Spiedini di patate novelle e formaggio erborinato (7) <i>Potato and blue cheese skewers</i>	euro	14		Insalata mista <i>Mixed salad</i>	euro	6
	Steak tartare battuta al coltello con cetriolini, lime e salsa di soia servita con chips di manioca <i>Beef tartare with gherkins, lime, soy sauce, served with manioc chips</i>	euro	20		Patate fritte <i>Chips</i>	euro	6
	Filetto di rombo al forno in gabbia di patate e pesto alle olive (4) <i>Oven baked fillet turbot with potatoes and olive pesto</i>	euro	23		Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	euro	8
	Involtini di rana pescatrice e pancetta rosolata su radicchio marinato (4) <i>Rolls of monkfish and browned bacon served with marinated chicory</i>	euro	25		Verdura mista bollita <i>Boiled mixed vegetables</i>	euro	8
					Tomino alla griglia con le sue verdure (7) <i>Grilled tomino cheese served with vegetables</i>	euro	12
					Galletto alla griglia servito con patate rustiche <i>Grilled cckerel served with rustic potatoes</i>	euro	16
					Filetto di branzino alla piastra con grigliata di verdure dell'orto (4) <i>Grilled sea bass with vegetables</i>	euro	18
					Entrecote di manzo alla griglia con i suoi contorni <i>Beef entrecote with vegetables</i>	euro	21