



CONTORNI

INSALATA MISTA
MIXED SALAD

4

INSALATA DI VEGETALI COTTI A BASSA TEMPERATURA
SOUS VIDE VEGETABLES

5

GRIGLIATA DI RADICCHIO
GRILLED VEGETABLES

7

PATATE FRITTE AMARCORD
AMARCORD FRIES

5

CAVOLO ROSSO ALL'ACETO BOLLITO AL PEPE
RED CABBAGE SEASONED WITH VINEGAR BOILED IN BLACK PEPPER

5

DESSERT

ZUPPA INGLESE AL TRANCIO
TRIFLE

5

PANNA COTTA ALLO ZENZERO
PANNA COTTA WITH GINGER

5

TORTA DI MELE
ITALIAN APPLE CAKE

5

TIRAMISÙ
TIRAMISÙ

5

MACEDONIA
FRUIT SALADE

5

ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO
PINEAPPLE MARINATED WITH GINGER

5

GELATI
ICE CREAMS

5

*CHEF VALENTINO PREPARA A MANO TUTTE
LE PASTE FRESCHE DEL MENÙ
È SEMPRE DISPONIBILE LA SALSA AL POMODORO
E IL RAGÙ CLASSICO
CHIEDETE A COSTANTINO*

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O INGREDIENTI CHE PROVOCANO ALLERGIE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO



MENU



ANTIPASTI

POLPO CROCCANTE A BASSA TEMPERATURA CREMA DI PATATE E BALSAMICO 14
CRISPY OCTOPUS AT LOW TEMPERATURE, CREAM OF POTATOES AND BALSAMIC OF MODENA

SALMONE MARINATO IN CASA, BURRO E PANE CALDO 10
GRAYLAX SALMON WITH SALTED BUTTER AND WARM BREAD

CARCIOFI E CALAMARI FRITTI 12
FRIED ARTICHOKES AND CALAMARI

TAGLIERE DI AFFETTATI BRUSCHETTA ALL'OLIO NUOVO, GORGONZOLA DOP E NOCI 12
ITALIAN PROSCIUTTO AND SALAMI WITH BRUSCHETTA, GORGONZOLA CHEESE AND WALNUTS

ZUPPA DI AZUKI, MAIS E CIPS DI PARMIGIANO 9
AZUKI SOUP, CORN AND PARMESAN CIPS

DUE UOVA BIO E TARTUFO NERO 12
TWO FRIED ORGANIC EGGS WITH BLACK TRUFFLE

L'INSALATA DI PUNTARELLE E CARCIOFI CON SALSA DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO E GRANA 12
ARTICHOKE SALAD AND CRUNCHY CHICORY WITH ANCHOVY CREAM AND PARMESAN FLAKES

PRIMI PIATTI

RISOTTO CARNAROLI DELLA LOMELLINA MOTTE CON PORCINI E TARTAR DI GAMEBERI ROSSI 14
LOMELLINA CARNAROLI RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS AND RED PRAWN TARTAR

FETTUCCINE DI FARINA DI CASTAGNE AL RAGÙ DI CINGHIALE AL GINEPRO 12
CHESTNUT FLOUR FETTUCCINE HANDMADE PASTA WITH WILD BOAR RAGOUT AND JUNIPER

GNOCCHI FATTI IN CASA, CREMA DI GORGONZOLA PORRO E PANCETTA CROCCANTE 12
HOMEMADE GNOCCHI, GORGONZOLA CREAM, LEEK AND CRISPY BACON

MEZZE MANICHE MANCINI AL MARE D'INVERNO 12
MEZZE MANICHE PASTA WITH FISH SAUCE IN WINTER

SPAGHETTI MANCINI AL PESTO SICILIANO 10
SPAGHETTI MANCINI WITH SICILIAN PESTO

OGNI PRIMO PIATTO È DISPONIBILE AL POMODORO RAGÙ
CHOOSE YOUR SAUCE AS YOU PREFER, ALWAYS AVAILABLE- TOMATO O RAGÙ



I CLASSICI

PARMIGIANA DI CARCIOFI 8
ARTICHOKE PARMIGIANA

GRAN FRITTO AMARCORD SCAMPI GAMBERI CALAMARI E CIPS 16
FRIED AMARCORD STYLE, SCAMPI, PRAWNS, CALAMARI AND CIPS

PENNE ALL'ARRABBIATA 6
PENNE PASTA WITH ARRABBIATA SAUCE

SPAGHETTI MANCINI ALLA CARBONARA O CACIO E PEPE 9
SPAGHETTI MANCINI WITH CARBONARA OR CHEESE AND PEPPER

CALAMARI ALLA PIASTRA CON PATATE AL PESTO DI POMODORI SECCHI 12
GRILLED CALAMARI WITH BOILED POTATOES AND DRIED TOMATO PESTO

I MILANESI

ZUPPA DI CIPOLLE 12
ONION SOUP

ROGNONCINO TRIFOLATO 12
KIDNEY ALLA MILANESE

TRIPPA ALLA MILANESE 12
MILANESE TRIP

OSSOBUCCO E RISOTTO 15
OSSOBUCCO AND RISOTTO

COTOLETTA ALL MILANESE VESTITA 15
COTOLETTA ALL MILANESE - DRESSED OR NAKED!

SECONDI

COSTATA DI MANZO ALL'AMARCORD AROMATIZZATA ALLA MEDITERRANEA, CON CIPOLLE ROSSE E BROCCOLI AL PEPE 20
MEDITERRANEAN-STYLE BEEF RIB, RED ONIONS AND BROCCOLI WITH PEPPER

BRISKET A BASSA TEMPERATURA GLASSATO DI SPEZIE E SALSA BARBECUE CON PATATE E FRITTE E CAROTE GLASSATE 14
SPICY BRISKET, GLAZED BARBECUE SAUCE SERVED WITH FRIED POTATOES AND CARROTS

GANASSINO DI MANZO ALLA BIRRA CON FUNGHI TRIFOLATI 14
BEEF CHEEK MARINATED IN ITALIAN BLONDE BEER, COOKED FOR 32 HOURS AND SERVED IN ITS SAUCE WITH SAUTÉED MUSHROOMS

TRANCIO DI BACCALÀ FRITTO IN PASTELLA DI BIRRA ALLA CURCUMA 15
FRIED CODFISH IN TURMERIC BEER BATTER