

CARTA

I PIATTI PICCOLI

SARDINE

Sott'olio. // *Tinned sardines.*

P G

€9

COSCIA DI MAIALE

Arrosto.

C G

€7/13

VENTRESCA

Di tonno cantabrico sott'olio.

Tinned Cantabrian sea tuna underbelly.

P

€12

PARMIGGIANO REGGIANO

72 Mesi, Caseificio San Salvatore.

L

€9/16

SGOMBRO

A filetti sott'olio. // *Tinned mackerel fillets.*

P G

€9

TOAST ANDREA BERTON

Prosciutto cotto affumicato, Asiago.

Servito con la nostra giardiniera di verdure.

Signature smoked ham and Asiago cheese toasted sandwich.

C L G

€10

PANCETTA PIACENTINA

Pancetta naturale, pepe di Sarawak.

C G

€7/13

ALL TIME CLASSIC

HAMBURGER ANDREA BERTON

Manzo piemontese, maionese fatta in casa, insalata verde e pane al sesamo. Servito con le nostre patate fritte. // *Piedmontese beef, house made mayonnaise, green salad and sesame bun. Served with our potato chips.*

C F G I U

€18

VITELLO TONNATO

Sedano, capperi di Pantelleria. // *Thinly sliced veal, celery, tuna sauce and Pantelleria capers.*

C P U

€9/16

CARNE CRUDA

Uovo sodo, maionese alle erbe e chips di pane.

Beef tartare, hardboiled egg, herb mayonnaise, bread chips.

C G U

€9/16

RISOTTO ALLA MILANESE

Con ragù di vitello. // *Saffron risotto with hand hacked veal bolognese.*

C C I L

€16

A: aglio C: carne Cl: cipolla F: frutta secca G: glutine L: latte P: pesce U: uova

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 853/04. Siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.

ANTIPASTI

CARCIOFI taleggio, liquirizia. <i>Steamed artichokes, taleggio cheese, liquorice.</i> A C I G L U	€13	POLENTA & BACCALÀ MANTECATO A L P	€15
CREMA DI FAGIOLI Canederli vegetariani, broccolo romanesco. <i>Borlotti e cannellini beans soup, broccoli, canederli.</i> A C I G	€12	UOVO & ALICI Uovo morbido, alici marinate, puntarelle. <i>Soft boiled egg, marinated anchovies, chicory hearts.</i> A G P U	€13

PRIMI

SPAGHETTI CHITARRA Cacio, pepe, limone e menta. <i>Spaghetti, grended pepper, pecorino, lemon, mint.</i> G L U	€12	PASTA MISTA Cozze, scorfano e patate. <i>Mix of pasta, mussels, scorpion fish, potatoes, squid ink.</i> A C I G L P	€15
RAVIOLI di pecorino, uvetta e pinoli, ragù di coda. <i>Ravioli with pinenuts, pecorino and raisin with veal otail ragù.</i> A C I G C L U	€14	RISOTTO Pomodori secchi, bergamotto e finocchietto. <i>Risotto, dry tomatoes, bergamot, fennel.</i> L	€13
GNOCCHI DI BARBABIETOLA Zucca e ricotta affumicata. // <i>Buttered squash</i> <i>gnocchi, beetroots, pumpkin, smoked ricotta.</i> G L U	€12		

SECONDI

CALAMARI ARROSTO 'Nduja e cime di rapa. <i>Roasted squids, turnip greens, 'nduja.</i> A C P	€18	AGNELLO Arrosto, topinambur, biette. <i>Roasted lamb, sunchokes, chards.</i> L P U	€20
FISH & CHIPS Triglia. // <i>Red mullet</i> A C I L P	€20	COSTINE DI MAIALE Alla milanese, verze e salsa barbecue fatta da noi. <i>Milanese pork ribs, cabbage, barbecue sauce.</i> C L G	€18

CONTORNI

CHIPS DI PATATE	€4	PARMIGIANA di Cardo Gobbo. // <i>Thisle parmigiana</i>	€10
GIARDINIERA Verdure in agrodolce. // <i>Sweet and sour vegetables.</i>	€4	L	

DOLCI

TIRAMISÙ €8

G L U

TATIN DI MELA €10

Annurca e gelato alla cannella.

G L U

CREMOSO ALLA RICOTTA €11

Pera sciropata, biscotto alle nocciole.

Ricotta cheese, pear, hazelnut biscuit.

G F L U

CREMA INGLESE €10

Gelato al pistacchio, ristretto di lamponi.

Custard cream, pistachio ice cream, raspberries.

F L U

FRUTTA & VERDURA €8

Macedonia, granita allo zafferano.

Fruit and vegetable salad, saffron water ice.

TORTA DEL GIORNO €8

Dessert of the day.

Vini dolci e speciali al bicchiere // Bottiglia

PASSITO 2011 €7/35

Garganega - Tenuta Grimani - Veneto

MOSCATO DI NOTO REFOSA 2012 €6/32

Gurrieri - Sicilia

GEMMA DEL SOLE €7/35

Greco Bianco - Ippolito - Calabria

ROMAGNA ALBANA passito 2011 €12/55

Leone Conti - Emilia Romagna

VIGNA DEL VOLTA €12/50

Malvasia di candia, Moscato - La Stoppa - Emilia Romagna

MOSCATO D'ASTI 2016 €30

Bera - Piemonte

VISCIOLATA DEL CARDINALE €5/30

Cantine del Cardinale - Marche

BAROLO CHINATO €12/50

Cocchi - Piemonte

BAROLO CHINATO €12/50

Cappellano - Piemonte

QUINTESSENZA €10/45

Punset - Piemonte

VERMUTH ANTICA FORMULA €8

Carpano - Piemonte

STORICO VERMUTH DI TORINO €7

VERMUTH AMARO €7

Cocchi - Piemonte

VERMUTH ROSSO €7

Nunquam - Toscana