

Per cominciare ...

Antipasto del Gnocchetto € 26.00 (consigliato per 2 persone)

Culatello, Brianzetta, giardiniera di verdure, insalata russa, quiche lorraine, salame cotto con lenticchie

Uovo in camicia con cremoso di patate viola, crostino di pane con spinacino e tartufo € 10.00

Carciofo & Carciofo € 14.00

Carciofo stufato e flan ai carciofi con fonduta di toma d'alpeggio

Tartare di manzo classico con pan brioche € 18.00

(olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape, uovo, cipolla, prezzemolo, capperi, acciuga, cetriolo, limone)

Panzanella di verdure con tartare di branzino* € 17.00

Polpo con humus di ceci, pancetta, olive, timo* € 17.00

Capesante alla piastra, pane croccante e crema di piselli € 18.00

Primi piatti

Gnocchetti di barbabietola, burrata e crema di basilico € 13.00

Pappardelle al ragù di ossobuco in gremolada € 16.00

Carbonara del lago di Como € 16.00

Risotto agli scampi, capperi e berberè* 16.00

Paccheri con coda di rospo, pane speziato, melanzane, pomodori soleggiati, olive e finocchietto € 16.00

Linguine con l'astice € 25.00

Secondi piatti

Cazoeula con polenta € 19.00

Cotoletta alla milanese con salsa tartara e patate al forno € 24.00

Guancia di manzo brasata, rape e zafferano € 18.00

Piccolo bollito con mostarda, salsa verde e rafano € 18.00

Filetto di vitello, pancetta, cremoso ai porcini e patate al forno € 23.00

Coda di rospo alla mugnaia e bergamotto con broccoletti € 22.00

Tonno* in crosta di pistacchio con crema di scarola e millefoglie di patate al pomodoro € 22.00

Fritto di paranza* con maionese alla soia e chips di patate* € 22.00

Formaggi: 3 assaggi € 8.00 – 6 assaggi € 15.00

Raccomandiamo di segnalare al personale di sala qualunque allergia o intolleranza

A disposizione della clientela il menù con indicate le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

*L'alimento è stato sottoposto a tecnica di raffreddamento rapido per conservarne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Minimo per 2 persone

Menù del Gnocchetto

Uovo in camicia con cremoso di patate viola,
crostino di pane con spinacino e tartufo

Gnocchetti di barbabietola,
burrata e crema di basilico

Guancia di manzo brasata, rape e zafferano

Dessert alla carta

Bevande escluse € 45.00

Giovedì e Domenica sera

Carrello dei bolliti

9 tagli di carne e contorni
Salsa verde e mostarda

€ 28.00 – E' gradita la prenotazione

Bevande

Coperto € 3.00 - Bibite € 3.00 - Acqua minerale 0.75 € 2.50

Vino della casa (Chardonnay frizzante – Montepulciano) ¼ Litro € 3.50 - ½ Litro € 7.00 - 1 Litro € 14.00

Birra alla spina artigianale Pils e Märzen 0.20 cl. € 3.00 - 0.30 cl. € 4.50 - 0.40 cl. € 6.00

Manzel Waizen (bottiglia 0.50) € 6.00 - Caffè € 2.00

3 Classici su prenotazione (almeno 1 giorno prima)

Cotoletta gigante alla milanese con patate e pomodorini (1.5 – 2.2 Kg) € 115.00 – 150.00

Gran crudo di mare - Prezzo su richiesta - Aragosta alla Thermidor / Catalana – Prezzo su richiesta

Wellington (minimo 4 persone) € 25.00 a persona - Zuppa di pesce con crostini € 20.00

Vini al calice

Bollicine

(Lombardia) Franciacorta
Contadi Castaldi € 6.00

(Lombardia) Incrediboll Rosè
Metodo Classico € 6.00

(Veneto) Ruggeri
Valdobbiadene Extra Dry € 4.00

Bianchi

Montonale Orestilla
Lugana '19 € 6.00

Collavini Sauvignon € 5.00
(Friuli - Collio)

Mesa Vermentino € 3.50
(Sardegna)

Rossi

(Toscana) San Felice
Brunello '19 € 8.00

(Lombardia) Prevostini
Marena Sassella '19 € 6.00

(Veneto) Domini Veneti
Appassimento '21 € 4.00

CUCINA: 12:00 - 14:00 19:00 – 22:00 - RISTORANTE: 12:00 – 15:00 19:00 – 23:00

Raccomandiamo di segnalare al personale di sala qualunque allergia o intolleranza

A disposizione della clientela il menù con indicate le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze