



DALLA CUCINA GOURMET

FROM THE GOURMET KITCHEN

ANTIPASTI

STARTERS

Battuta di fassone piemontese al coltello con insalatina di carciofi in citronette

Tartar of pounded Piedmont beef with artichoke salad in citronette

€ 16.00

****Tentacoli di polpo arrostiti, crema di zafferano e olive della riviera***

** Tentacles of roasted octopus, saffron cream and olives from the Riviera*

€ 18.00

Tortino di zucca e castagne con crema di taleggio e chips di porri

Pumpkin and chestnut pie with taleggio cream and leek chips

€ 12.00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Ravioli di broccoletti fatti in casa leggermente piccanti con salsa di cozze Arborea

Homemade lightly spicy ravioli filled with broccoli with Arborea mussels sauce

€ 14.00

Gnocchi fatti in casa con salsa di pomodorini, burrata, pesto di basilico e pistacchi

Homemade gnocchi with cherry tomato sauce, burrata, basil pesto and pistachios

€ 12.00

****Zuppa di ceci con gamberi arrostiti al profumo di timo***

** Chickpea soup with roasted prawns flavored with thyme*

€ 12.00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Filetto di fassone in crosta di patate alle erbe con crema di porcini secchi e verdure grigliate

Fassone fillet in a potato crust with dried porcini cream and grilled vegetables

€ 25.00

Tagliata di tonno in croccante panatura con cipolle rosse di Tropea in agrodolce e asparagi

Sliced tuna in crunchy breadcrumbs with red Tropea onions in sweet and sour sauce and asparagus

€ 22.00



I PIATTI TRADIZIONALI DELLA CUCINA MILANESE

TRADITIONAL DISHES OF MILANESE CUISINE

ANTIPASTI

STARTERS

Cotechino delle cascine con polenta mantecata al bitto

Cotechino of the farms with polenta creamed with "bitto" cheese

€ 12.00

Mondeghili con insalatina misticanza

Mondeghili (meatballs) with "misticanza" salad

€ 10.00

PRIMI E ZUPPE

FIRST COURSE AND SOUPS

Minestrone con riso alla milanese e cotenne

Minestrone soup with rice "Milan" style and rinds

€ 10.00

Risotto giallo con il midollo

Yellow "risotto" (rice) with marrow

€ 14.00

Ravioli fatti in casa di manzo brasato nel loro sugo

Beef ravioli braised in their sauce

€ 14.00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno

Milanese veal cutlet with baked potatoes

€ 24.00

Ossobuco con polenta mantecata

Ossobuco (braised veal) with creamed polenta

€ 24.00

Trippa con fagioli della tradizione (busecca)

Tripe with traditional beans (busecca)

€ 16.00



I PIATTI TRADIZIONALI DELLA CUCINA ROMANA

TRADITIONAL DISHES OF ROMAN CUISINE

ANTIPASTI

STARTERS

Supplì di riso

Supplis of rice

€ 10.00

Porchetta di Ariccia con bruschetta di pane casereccio

Sliced pork from Ariccia with homemade bread bruschetta

€ 11.00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Spaghettoni freschi all'uovo "cacio e pepe"

Egg fresh spaghetti "cacio e pepe" style with pecorino cheese and pepper

€ 13.00

Spaghetti secchi "alla carbonara"

Dry Spaghetti "carbonara style" with egg and bacon

€ 13.00

Bucatini "all'Amatriciana"

Bucatini (pasta) "Amatriciana style" with bacon, onions and tomato

€ 13.00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Polletto "alla diavola" con patate al rosmarino

Chicken "devil style" with rosemary potatoes

€ 20.00

Scottadito di agnello con carciofi

Lamb chops with artichokes

€ 20.00

Salsiccia arrostita con broccoletti saltati "aglio, olio e peperoncino"

Roasted sausage with sautéed broccoli "garlic, oil and chili"

€ 16.00

Puntarelle con acciughe ("Puntarelle" salad with anchovies)

€ 6.00

Carciofi alla romana (Artichokes "roman" style)

€ 8.00



TRADIZIONALI

TRADITIONAL

Parmigiana di melanzane espressa

Eggplant "parmigiana" made at the moment

€ 12.00

Tagliere di salumi DOP con burrata di Andria

Chopping board of mixed cold cuts DOP (protected designation of origin) selection with Andria burrata seasoned with extra virgin olive oil

€ 20.00

La nostra selezione di formaggi DOP con miele e confetture

Our selection of DOP cheeses with honey and jams

6 pezzi (6 pieces) € 12.00

9 pezzi (9 pieces) € 18.00

LA NOSTRA GRIGLIA

OUR GRILL

Fiorentina di scottona bavarese min. 1200/1300 g. **€ 6/100 gr.**

Fiorentina of Bavarian scottona min. 1200/1300 g.

Burger di fassone consorzio "la Granda" **€ 18.00**

"Fassone" meat burger ("la Granda" consortium)

Filetto di fassone **€ 24.00**

"Fassone" fillet

Filetto di branzino sfilettato **€ 20.00**

Cleaned sea bass fillet

Contorni (Side dishes) € 5.00

Insalata mix.- Verdure alla griglia - Patate al forno profumate al rosmarino – patate fritte

mixed salad – grilled vegetables – roasted potatoes with rosemary – fried potatoes



PER I PIU' PICCOLI

FOR THE CHILDREN

Prosciutto cotto o crudo con salame felino di Braccio di Ferro

Cooked or cured ham with salami feline Popeye

€ 8.00

Pasta al pomodoro dell'Uomo Ragno

Pasta with tomato Spider-Man

€ 10.00

Risotto giallo "Milano"

Yellow rice (Milan style)

€ 10.00

Cotoletta di pollo alla milanese con patate al forno di Spongebob

Chicken cutlet Milanese style with roasted potatoes Spongebob

€ 12.00

Burger di manzo con patate al forno delle Tartarughe Ninjia

Burger beef with baked potatoes Ninja Turtle

€ 12.00

Gelato (una pallina)

Ice cream (1 ball)

€ 3.00



DESSERT DEL MASTRO PASTICCERE

FROM OUR MASTER PASTRY CHEF WITH LOVE

Panna cotta ai due cioccolati con crumble croccante alle mandorle

Panna cotta with two chocolates with crunchy almond crumble

Charlotte alle pere calda con panna e salsa al cioccolato

Warm "Charlotte" with hot pears with cream and chocolate sauce

Tiramisù espresso della Brasserie

Brasserie's tiramisù made at the moment

Cheesecake con composta di frutti rossi e gelato allo yogurt

Cheesecake with red fruits and yogurt ice cream

Millefoglie con crema Chantilly, fragole e cioccolato bianco

Millefeuille (layered pastry) with whipped cream, strawberries and white chocolate

Tortino al cioccolato con cuore caldo di gianduia e ragù di banane caramellate

Chocolate cake with warm heart of gianduja chocolate and caramelized banana sauce

La cassata siciliana rivisitata con melanzane e cioccolato

Sicilian cassata revisited with aubergines and chocolate

Euro 6.00 per dessert

Fragole con gelato o con panna montata

Strawberries with ice cream or whipped cream

€ 5.00

Macedonia di frutta di stagione

Seasonal fruit salad

€ 5.00



I nostri gelati e sorbetti artigianali (Our ice cream and handmade sorbets)

€ 5.00

Cioccolato 73% del Madagascar

73% chocolate from Madagascar

Crema alla vaniglia Burbon

Burbon vanilla cream

Fior di panna Yogurt magro Altoatesino (Fragola, Mela verde, Limone di Sorrento non trattato)

Fior di panna South Tyrolean low fat yogurt (Strawberry, green apple, Sorrento lemon not treated)

Caffè (Coffee) € 2.00

Coperto (Service) € 2.00 per persona (per person)

Servizio e tasse inclusi

Taxes included

*Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine **

Si invita la spettabile clientela allergica a rivolgersi al personale di sala per la consultazione di apposito registro allergeni (reg. UE 1169/2011).

Il nostro pane è fatto con lievito madre e farine biologiche; i grissini sono tirati a mano e prodotti ogni giorno

A disposizione abbiamo anche pasta integrale e di kamut

È disponibile del pane per celiaci

Il nostro pescato è abbattuto a -30°

**Some raw materials we use can be frozen at the origin*

You can consult our menu book for a detailed description about the allergens if you have food allergies or intolerances (reg. UE 1169/2011).

Our bread is made with only organic flour | our "grissini" are hand-made every day

we also have whole wheat and kamut pasta

we have bread for celiacs

Our fish has been frozen at -30°C