



Ci impegniamo a mantenere viva l'autenticità del passato e ci divertiamo aggiungendo tocchi di contemporaneità, così dal 2017 ogni giorno cuciniamo prestando meticolosa attenzione alla qualità, alla provenienza ed alla stagionalità dei prodotti per offrire sempre piatti genuini.

ANTIPASTI

Salumi nostrani del territorio lombardo
accompagnati da "cadrega fritta" (gnocco fritto)



- | | | | |
|----------------------|-----|---|-----|
| • un quarto di metro | 13€ | • mezzo metro | 15€ |
| • un metro | 22€ | • un metro e 20
con formaggi
locali e miele | 29€ |

Crudo di Parma 18 mesi con "cadrega fritta" (gnocco fritto) 16€



Tris di pizzarelle fritte con salsa amatriciana,
carbonara e cacio e pepe 13€



Caprini di montevecchia (lavorato, fresco e
stagionato) 15€



Cicorietta saltata con purè di fave 10€

Carciofi alla gricia 12€



PRIMI

La nostra carbonara 100% Hostaria 14€



Tonnarello alla carbonara con tartufo 17€



Tonnarello alla carbonara con 'nduja e Jack Daniel's 15€



Tonnarello all'amatriciana 14€



Tonnarello cacio e pepe 14€



Risotto giallo con ossobuco in gremolada 18€



Cappelletti in bordo di carne alla Bolognese 15€



SECONDI

Tomahawk xxi alla Milanese e patate dippers 17€



Guancia di manzo brasata al nostro Barbera
Sperem con polenta fritta 17€



Suprema di faraona al forno con salsa e
purè di patate 18€



CONTORNI

Patate al forno con buccia - Patate al forno con buccia
al tartufo - Patate dippers - Porcini trifolati - Cicoria
ripassata - Insalata verde - Insalata mista 6€

DALLA GRIGLIA

Tagliata di Chianina romagnola 18€

Tagliata con aggiunta di rucoletta e grana 20€

Tagliata con aggiunta di tartufo nero 22€

Filetto alla griglia 26€

Filetto alla carbonara 29€



BEVANDE

Birra artigianale bionda o rossa 5/7€

Bibite in bottiglia 4€

Acqua in bottiglia microfiltrata 2€

Coperto 2,5€