



*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<br>con formaggi<br>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€