



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 frita

- Un quarto di metro 13€
- Mezzo metro 15€
- Un metro 22€
- Un metro e venti 29€



Crudo di Parma e lardo di Colonnata con cadrega frita 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 ripieni alla gricia 12€



PRIMI

La nostra carbonara 100% Hostaria made 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 e gremolada 18€



Cappelletti in brodo 15€



SECONDI

Tomahawk xxl alla Milanese e patate dippers 17€



La pluma - taglio pregiato morbido e succoso di maiale nero cotto a bassa temperatura e poi scottato con funghi porcini 17€



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

Faraona al forno e la sua salsa con purè arrosto 18€

CONTORNI

Tutti a 6€

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

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 29€

Filetto alla carbonara 26€



Coperto 2,5€