

## PER COMINCIARE

mondeghili  
CON maionese al rafano  
(milanese meatballs with horseradish mayonnaise)

12



“D’osvaldo” leggermente affumicato  
CON GIARDINIERA IN OLIOCOTTURA  
(raw ham lightly smoked with homemade giardiniera preserved in olive oil)

20

carpaccio di wagyu marinato,  
feta sbriciolata e nocciole  
(marinated wagyu carpaccio crumbled feta and hazelnuts)

20



midollo al forno  
CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE  
(roasted beef marrow with sweet and sour tropea onion)

8

acciuغه siciliane, mini panbrioches dell’osteria,  
BURRO montato alle erbe  
(mini panbrioches of the tavern with anchovies)

14



IL NOSTRO BACCALÀ mantecato CON polenta fritta  
(creamed cod with fried polenta)

16



 ZUCCA al forno, crema di cannellini,  
pane carasau e nocciole tostate  
(baked pumpkin, cream of cannellini, carasau bread and toasted hazelnuts)

14



## I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI e formaggi

tagliere di salumi artigianali  
(chopping board of cold cuts selected by pregiate carni butcher)

22

selezione di formaggi con confetture e miele  
(selection of italian cheeses with jams and honey)

20



tagliere misto con affettati e selezione di formaggi  
(chopping board of cold cuts and italian cheeses)

30



## PRIMI PIATTI

mezze maniche  
crema di pecorino "GRANDUCA DI MANDAS"  
pepe tostato e guanciaLe croccante  
(pasta with pecorino cream, CRUSHED pepper and CRISPY guanciaLe)

16



RISOTTO CARNAROLI CLASSICO alla milanese  
CON PISTILLI DI zafferano iraniano e MIDOLLO  
(CLASSIC CARNAROLI RISOTTO, WITH IRANIAN saffron PISTILs and marrow)

22



ziti spezzati alla genovese  
(pasta with Beef stracotto, ONIONS and Laurel)

16



spaghettone, BURRO affumicato,  
acciughe siciliane, pane  
(spaghetti, smoked BUTTER, SICILIAN ANCHOVIES and BREAD)

16



RAVIOLI alla BISANZIO,  
JUS DI CARNE  
(meat RAVIOLI and JUS of meat)

18



\*

(solo La DOMENICA)  
tAJARIN, BURRO DI AIRASCA, e LIMONE  
(FRESH egg pasta, BUTTER, and LEMON)

18



## SECONDI PIATTI

costata/florentina  
(ribeye/t-bone steak)  
a seconda della razza  
dai 7€/HG ai 11€/HG

costoletta di vitello alla milanese  
cotta al punto rosa con patate  
(milanese veal cutlet with potatoes)

35



tartara di Fassona  
“pregiate carni piemontesi”  
funghi arrosto e crema di parmigiano  
(fassona tartar with roasted mushrooms and cream of parmesan cheese)

22



flap meat di Angus “Double R Ranch”  
barbabietola arrosto maionese alla senape e pepe  
(Angus flap meat “Double R Ranch” roast beetroot mustard mayonnaise and pepper)

30



pancia di maialino CBT,  
cipolla arrosto e riduzione al porto  
(slow-cooked pork belly, roasted onion and jus al port)

22



\*

calamaro ripieno di cacio e pepe,  
porro confit, olio evo al limone  
(squid stuffed with cacio and pepper, confit leek and lemon oil)

28



sgombro scottato, zucca,  
olio evo al rosmarino, mandorle tostate  
(seared mackerel, pumpkin, rosemary oil and toasted almonds)

22



\*

 caponata di melanzane  
(eggplant caponata)

12



 misto di verdure al forno  
(mixed baked vegetables)

10

## I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo, crema chantilly,  
mele caramellate, cannella e nocciole  
(filo pastry, chantilly cream, caramelized apples, cinnamon and hazelnuts)

10



CON CALICE DI PASSITO DI PANTELLERIA

17

caffè, fondente e caramello salato  
(creamy coffee, dark chocolate and salt caramel)

9



CON CALICE DI RATATIA

16

pane, burro e zucchero  
(bread, butter and sugar)

9



CON CALICE DI MOSCATO PASSITO CASTEL BESENO

17

IL NOSTRO TIRAMISÙ  
(traditional tiramisu)

9



CON CALICE DI BANYULS

17

pere al vino, crema al mascarpone, mandorle tostate  
(wine pears, mascarpone cream and toasted almonds)

9



CON CALICE DI VIN DI VISCIOLO

14

La nostra piccola pasticceria alla mandorla  
CON SCORZETTA DI ARANCIA AL CIOCCOLATO  
(our little almond pastry shop and chocolate orange zest)

6



CON CALICE DI MOSCATO DI SARACENA

16

coperto

3

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni il personale in servizio è a vostra disposizione  
\* (alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine)