

ANTIPASTI

Tagliere di salumi con giardiniera e cipolle 1, 7, 10, 12	24
Tagliere misto di affettati per due persone Mixed platter of cold cuts with pickled vegetables and caramelized onions	
Tagliere di formaggi misti 7, 8, 12	16
Tagliere misto di formaggi accompagnato da miele e confettura Mixed platter of cheeses served with honey and jam	
Lardo con castagne 5, 8, 10, 12	19
Lardo di colonnata con miele e castagne* caramellate Cured lard with honey and caramelized chestnuts	
Missoltino con crosta di polenta 4, 7, 10, 13	17
Tipico pesce del Lago di Como, fatto essiccare in maniera naturale sotto sale e con polenta in crosta Typical fish from Lake Como, dried naturally in salt with crusted polenta	
Polenta e funghi 7, 10, 12	15
Polenta con taleggio e porcini trifolati Polenta with taleggio cheese and sautéed porcini mushrooms	
Polenta uncia 7, 12	15
Polenta di grano saraceno con burro e salvia Buckwheat polenta with butter and sage	
Battuta a coltello di Manzo 4, 10	22
Tartare di manzo condita con olio, sale, pepe e accompagnata con capperi e acciughe. Beef tartare seasoned with oil, salt, pepper accompanied by capers and anchovies	
Melanzana alla parmigiana 3, 4, 5	16
Melanzane, mozzarella, parmigiano e passata di pomodoro al forno Baked aubergines, mozzarella, parmesan and tomato puree	
Bresaola rucola e grana 1, 7, 8	18
Bresaola con insalata rucola e scaglie di grana Dried bresaola with rocket salad and parmesan	
Carpaccio di Black Angus	18
Carpaccio di black Angus americano affumicato American black Angus carpaccio served cold	

Coperto 3,5

A traditional cover charge in Italian restaurants. It is a small fixed fee added to the bill per person, usually to cover the cost of table service, bread, and sometimes tableware. It is not a tip!!!

PASTA

La nostra pasta al pomodoro ¹	16
Spaghetti con pomodoro fresco, basilico ... e se proprio vuoi ci metti il parmigiano!! Ma fermati così che sono buoni!! Spaghetti with fresh tomato, basil... and if you really want, add parmesan!! But stop because they're good!!	
Spaghetti alla rana pescatrice ^{1,2,4,6,8,14}	24
Spaghetti con rana pescatrice, pomodoro, olio e aromi Spaghetti with monkfish, tomato, olive oil, and herbs	
Risotto ai funghi porcini ^{7, 12}	22
Risotto Carnaroli gran riserva 24 mesi con funghi porcini trifolati e prezzemolo Carnaroli Riserva Rice aged 24 months risotto with sautéed porcini mushrooms and parsley	
Risotto alla Milanese con castagne ^{7, 8}	23
Risotto Carnaroli gran riserva 24 mesi con zafferano e castagne* caramellate Carnaroli Riserva Rice aged 24 months with saffron and caramelized chestnuts	
Pizzoccheri ^{1, 7, 12}	22
Pasta di grano saraceno con formaggio della valtellina, patate, verze, burro Buckwheat pasta with Valtellina cheese, potatoes, cabbage, butter	
Mezza manica alla carbonara ^{1, 3, 7, 12}	20
Mezze maniche con pecorino, uovo e guanciale romano Short tube pasta with pecorino, egg and Roman bacon	
Ragù bolognese ^{1, 7, 12}	18
Mezze maniche al ragù di manzo e basilico Short tube pasta with beef ragu and basil	
Zuppa del Giorno ^{Gli allergeni variano in base alla preparazione del giorno. Si prega di chiedere al personale}	15
zuppa preparata ogni giorno con ingredienti freschi e di stagione Chef's soup of the day, prepared with seasonal ingredients ^{Allergens: please ask our staff for details}	

***Piatti che potrebbero essere congelati, abbattuti per esigenze lavorative o per norma HCCP**

Ai sensi del Reg.1169/2011, informiamo la gentile clientela che nei piatti proposti a menù possono essere presenti i seguenti allergeni

***Dishes that could be frozen, blast chilled for work needs or for HCCP regulations**

Pursuant to Reg.1169/2011, we inform our kind customers that the following allergens may be present in the dishes offered on the menu

CARNE & PESCE / meat & fish

Filetto di Angus alla griglia 30

Filetto di Angus con patate al forno
Angus beef fillet with roasted potatoes

Filetto di Angus al pepe verde ^{7, 10, 12} 32

Filetto di Angus con cremosa salsa al pepe verde con patate al forno
Angus beef fillet with creamy green peppercorn sauce, served with roasted potatoes

Tagliata di manzo con rucola e grana ⁷ 21

Tagliata di manzo alla griglia servita con rucola fresca e completata con scaglie di grana
Grilled sliced beef served with fresh arugula and finished with shavings of Grana Padano

Ossobuco con risotto alla milanese ⁷ 28

Risotto alla milanese con zafferano e con ossobuco* di vitello
Milanese saffron risotto with braised veal ossobuco*

Tentacolo alla griglia con pure di patate ^{14, 7} 24

Tentacolo di polpo grigliato servito su un morbido purè di patate
Grilled octopus tentacle served on a smooth potato purée.

T-Bone di Angus 9,5 all'hg

Costata con osso di Angus 8,5 all'hg

Questi piatti escono già accompagnati da contorno di patate
These dishes are already accompanied by a side dish of potatoes.

CONTORNI / side

Patate al forno 6

Roasted potatoes

Insalata mista 6

Mixed salad

Insalata verde 5

Green salad

Verdure alla griglia 8

Grill vegetables

Patatine fritte 6

French fries

PIZZA

Margherita ^{1, 6, 7, 8}	12
Mozzarella fior di latte, basilico fresco, salsa di pomodoro	
Fior di latte mozzarella, fresh basil, tomato sauce	
Bufalina ^{1, 6, 7, 8}	15
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodorini freschi	
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, and fresh cherry tomatoes	
Napoli ^{1, 4, 6, 8, 11}	11
Salsa di pomodoro, acciughe e origano	
Tomato sauce, anchovies, and oregano	
Marinara ^{1, 6, 8}	10
Salsa di pomodoro, aglio e origano	
Tomato sauce, garlic, and oregano	
Speck e Zola ^{1, 6, 7, 8}	16
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce e speck	
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mild gorgonzola, and speck	
Salame piccante ^{1, 6, 7, 8}	15
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami	
Parma ^{1, 6, 7, 8}	18
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto di parma 16 mesi e basilico	
Tomato sauce, creamy buffalo mozzarella, 16-month aged Parma ham, and basil	
Valtellina ^{1, 6, 7, 8}	17
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola e grana	
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, dried bresaola with rocket salad and parmesan	
Ortolana ^{1, 6, 8}	16
Salsa di pomodoro, zucchine, melanzana e radicchio	
Tomato sauce, zucchini, eggplant, and radicchio	
Barbecue ^{1, 6, 7, 8, 10}	16
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla caramellata, guanciale affumicato, salsa barbecue	
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, caramelized onion, smoked guanciale, and barbecue sauce	

PIZZE BIANCHE

Golosa 1, 6, 7, 8	18
Burrata fresca, mozzarella fior di latte, bologna e pistacchi Fresh burrata, fior di latte mozzarella, Bologna ham, and pistachios	
La Speciale 1, 6, 7, 8	14
Mozzarella fior di latte, cipolla caramellata, gorgonzola dolce Fior di latte mozzarella, caramelized onion, mild gorgonzola	
La Pizzoccheri 1, 6, 7, 8	17
Mozzarella fior di latte, formaggio d'Alpe, verza, patate e salvia Fior di latte mozzarella, Alpine cheese, savoy cabbage, potatoes, and sage	
Genova 1, 6, 7, 8	15
Pesto, stracciatella, basilico, pomodorini freschi Pesto, stracciatella, basil, fresh cherry tomatoes	
Pancetta 1, 6, 7, 8	15
Crema di zucchine, guanciale, scaglie di provolone Zucchini cream, guanciale, provolone shavings	
Deliziosa 1, 6, 7, 8	16
Crema di friarielli, pomodorini, salsiccia umbra e mozzarella fior di latte Friarielli cream, cherry tomatoes, Umbrian sausage, and fior di latte mozzarella	
Mar del Cantabrico 1, 4, 6, 7, 8	22
Vellutata di cime di rapa, stracciatella e filetti di acciughe del Cantabrico Cream of turnip greens, stracciatella, and Cantabrian anchovy fillets	
Ogni aggiunta o variazione agli ingredienti comporta un costo extra Extra toppings or ingredient changes will be charged additionally	2

DOLCI

Tiramisù 1, 3, 6, 7, 8	9
Caffè, savoiardi, cacao in polvere e mascarpone Coffee, ladyfingers, cocoa powder and mascarpone	
Crostate del giorno 1, 3, 6, 7, 8	7
Cake of the day	
Strudel di mele con gelato 1, 3, 6, 7, 8	9
Pasta sottile con ripieno di mele fresche, uvetta e cannella e pallina di gelato alla vaniglia Thin pastry filled with fresh apples, raisins, and cinnamon, served with a scoop of vanilla ice cream	
Salame al cioccolato 1, 3, 6, 7, 8	9
Biscotti sbriciolati, cacao e cioccolato fondente e burro, a forma di salame e servito a fette Crumbled biscuits, cocoa and dark chocolate with butter, shaped like a salami and served in slices	