

Per cominciare...

Starters

**Burratina D.o.p d' Andria, crostini di pane all'origano,
cialda di pomodoro e acciughe della Cantabria. 🟢**

Burrata (fresh cheese with spun dough from Apulia region) with oregan flavoured croutons,
dried tomato waffle and Cantabrian anchovies

€ 13



**Polpo scottato su crema di borlotti, pomodoro in concassè
e patate viola al rosmarino**

Seared octopus bites with beans cream, fresh tomato and rosemary flavoured violet potatoes

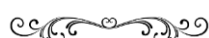
€ 12



**Le bruschette, quelle vere, con concassè di pomodoro
e olio extravergine a crudo 🟢**

The original "bruschetta": toasted bread slices with fresh tomato, olive oil, oregan and basil

€ 10



Carpaccio di tonno su crema di pinoli tostati, salsa all' agro

Tuna carpaccio with toasted pine nuts cream and balsamic vinegar sauce

€ 14



Tartare di manzo con senape in grani, maionese al gin e misticanza

Beef tartare with grain mustard, gin flavoured mayonnaise and seasonal salad

€ 13



Eclaires salate, creme vegetali, verdure al salto e polvere di porcini 🟢

Salty eclaires with vegetarian mousse, sautéed vegetables and porcini mushrooms powder

€ 12

Per proseguire...

First courses

Spaghettoni Vicidomini con alici, finocchietto selvatico, tonno e limone

Spaghetti pasta with anchovies, wild fennels, tuna and lemon

€ 14



Tagliolini al cacao, ragoût bianco d'agnello e crumble all'arancio e mandarino

Home-made cocoa dough tagliolini pasta with lamb white ragout,
orange and tangerine crumble

€ 13



Mezzo pacchero di Gragnano al pomodoro, mozzarella e granita al basilico di Pra 🟢

"Mezzo pacchero" Gragnano pasta with cherry tomato sauce, mozzarella and basil water ice

€ 12

Riso Carnaroli con crema di cipolla rossa di Tropea, polvere di capperi di Pantelleria, gelèe all' Aloe Vera aromatizzata al finocchietto 

Risotto with sweet red onion cream, capers powder and wild fennel flavoured Aloe Vera gelèe

€ 13



Arcobaleno al mare: lasagnetta ai tre impasti con ragoût di calamari e crema di piselli

Home-made three doughs lasagna with squids ragoût and peas cream

€ 14



Il CacioPepe è implosivo! Scoprite nuove forme, ritrovatene il gusto 

Home-made ravioli with caciocavallo cheese and black pepper filling, butter sautéed

€ 13

...Per concludere in cucina.

Main courses from kitchen

Orata laccata al profumo di lavanda, patate viola e mais peruviano

Flavoured lavender varnished sea bream fillet with violet potato and corn

€ 22



Toast di tonno e provola, patè di olive taggiasche e croccante al nero di seppia

Tuna and provolone (kneaded-paste cheese) "Toast" with olives and cuttlefish black ink croutons

€ 28



Salmone al rosso di bietola, taccole e pomodoro al salto, crema di spugnone

Beetroots marinated stewed salmon with sautéed tomato and snow peas, morel mushrooms cream

€ 24

LE FRITTURE DELLO CHEF

Piccole sfiziosità per cominciare...O concludere

Chef's Fry. To start or finish with

"Gnocco fritto" al ripieno di squacquerone profumato al timo 

Fried dumpling with thyme flavoured squacquerone fresh cheese filling

€ 12



Tris di verdura: friggirelli, fiori di zucca e hummus di ceci 

Fried "friggirelli" green peppers, zucchini flowers and chick peas cream

€ 10



Piccola frittura di calamaretti e gamberi

Squids and prawns light fry

€ 13

-Cusina Meneghina-

Milanese traditional specialties



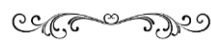
Tagliere di affettati e formaggi lombardi con miele e marmellata d'uva.

Selection of high-quality cold cuts and cheese
€ 15



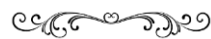
Risotto classico alla milanese

Classic Milanese risotto with saffron
€ 13



Ossobuco di vitello in gremolata con risotto classico alla milanese

Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron
€ 24



Rustin negàa con risotto classico alla milanese.

Roasted Veal loin in white wine sauce with rosemary and bacon,
served with classic Milanese risotto with saffron
€ 22



Cotoletta di vitello alla milanese con patate saltate.

Milanese breaded veal chop with sautéed potatoes
€ 25

 Piatto vegetariano – Vegetarian dish

Coperto-Cover charge € 3,00

AL FUOCO DI BRACE

MEAT ON BARBECUE

Le nostre carni sono cotte su brace a legna

Our meats are cooked on wood embers

Galletto nostrano

€ 18

Young rooster

Servito intero, leggermente speziato, con salsa tomatillo.
Whole served, slightly spicy, with tomatillo sauce.

Costine di maiale

€ 18

Pork ribs

Marinate e cotte a bassa temperatura, rigenerate alla brace.

Marinated and low temperature cooked, restored on fire.

Controfiletto di Vaca Vieja 300g

€ 28

Vaca vieja beef entrecôte

Di provenienza asturiana, è un manzo che viene macellato in età adulta e frollato per lungo tempo. Ha una carne rosea, matura, estremamente tenera e dal sapore deciso.

This steer has Asturian origin, it is slaughtered at mature age and is hung for a long time. Its meat is pinkish, mature, very tender and has a strong flavour.

Rib eye di Angus Tasmano 300g

€ 30

Tasmanian Angus rib-eye

È la costata disossata, Eccelle per consistenza e si caratterizza per il sapore delicato e una buona marezzatura

It is known for its finely marbled meat, which means that the fat is dispersed evenly against the actual cut of meat.

Entraña di Black Angus U.S 300g

€ 25

American Black Angus skirt steak

Povero di grassi, il taglio laterale del diaframma si caratterizza per il sapore rustico e deciso. Per veri carnivori
It's a thin, long cut of beef from the diaphragm muscles of cow. Really tender, it has an amazing savage taste

Filetto di scottona bavarese 260g

€ 28

Bavarian beef fillet

La caratteristica principale di questa carne è la tenerezza. Il filetto, proveniente dalla zona lombare, è il taglio nobile del manzo.

The main feature of this meat is the tenderness. The fillet is the "noble" cut of the beef

Tagliata di scamone bavarese

€ 22

Cut of bavarian beef

250g

È il taglio di congiunzione tra lombata e coscia. Apprezzabile per sapore e consistenza

This cut connects loin and thigh. Remarkable for its flavour and compactness.

I Tagli per 2 persone

For two people

Fiorentina di manzo bavarese

€ 60

Bavarian T-Bone steak

1000g

Scottona bavarese, frollata 3 settimane prima di essere proposta. Consigliamo una cottura al sangue

Bavarian T-Bone steak, hung for 3 weeks before being served. We suggest rare cooking.

Tomahawk di bufalo

€ 65

Buffalo's tomahawk

1000g

Taglio che proviene dal cube roll, ove l'osso viene lasciato intatto. Rispetto al manzo, il Bufalo ha una marezzatura più consistente.

This cut of beef comes from the cube roll, its bone is on purpose left untouched. Compared to steer, Buffalo has a more compact marbling.

Costata vecchia genetica 45 giorni di frollatura (Macelleria Masseroni)

800g

Italian Black Angus 45days Hanging

Black Angus di allevamento romagnolo. Pochissimi i capi disponibili. Incredibilmente tenera e saporita grazie alla lunga frollatura, si scioglie in bocca. Descriverla serve a poco. È una primizia da provare

Black Angus from livestock of Romagna. Only a few items available. Unbelievably tender and tasteful, thanks to its long hanging, it melts in your mouth. Describing it doesn't help that much, you need to taste it.

€ 80 secondo disponibilità – subject to availability

Tutte le carni sono accompagnate da salse di nostra produzione
All meats are served with our home-made sauces