BUSINESS LUNCH MENU

ANTIPASTI / STARTERS

6 tipologie di crudo di pesce** Italian Sashimi
*6 types of raw fish** Italian Sashimi* (2, 4, 6, 7, 11)
38 €

Uovo pochè, spuma di patate e Toma Piemontese, funghi porcini trifolati
Poached egg, potato mousse and Piedmontese Toma cheese, sautéed porcini mushrooms (3, 7, 9)
28 €

Salmone marinato**, uova di salmone, crema acidula al finocchietto, finocchi al ghiaccio e croccanti ai fili di patate
*Marinated salmon**, salmon roe, tangy fennel cream, chilled fennel and crispy potato strands* (4, 7, 12)
30 €

Carpaccio di fesa di Fassona Piemontese**, maionese al Grana Padano, tartufo nero e sedano croccante
*Carpaccio of Fassona Piemontese** top round, Grana Padano mayonnaise, black truffle and crisp celery* (3, 6, 7, 9, 12)
32 €

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Spaghetti quadrati al bronzo, vongole**, limone e Bottarga di Muggine
*Bronze-cut square spaghetti, clams**, lemon and mullet bottarga* (1, 4, 7, 9, 12, 14)
28 €

Risotto ai funghi porcini e polvere di funghi Trombetta
Risotto with Porcini Mushrooms and Trombetta Mushroom Powder (7, 12)
25 €

Tortelli** di stufato di manzo con bagnetto giallo, topinambur e tartufo nero
*Tortelli** with beef stew, yellow sauce, Jerusalem artichokes and black truffle* (1, 3, 4, 7, 9, 12)
28 €

Tagliolini** all'alga spirulina, pesto di finocchietto, alici croccanti**, uvetta e pinoli
*Tagliolini with spirulina, wild fennel pesto, crispy anchovies**, raisins and pine nuts* (1, 3, 4, 8, 9)
26 €

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Padellata di gamberi*, calamari**, pesce bianco** con broccoli patate all'olio e pesto di basilico
Pan-fried prawns, squid** and white fish** with late red radicchio, potatoes with oil and basil pesto* (2, 4, 7, 8, 12, 14)
38 €

Filetto d'ombrina** in padella all'acqua pazza con purea di favette e rucola selvatica
*Pan-seared sea bream fillet** in "acqua pazza" sauce with fava bean purée and wild arugula* (4, 9)
35 €

Filetto di vitello** in casseruola con carciofo alla giudia, crema di patate e Toma Piemontese
*Veal tenderloin** braised in a casserole with Jewish-style artichokes, mashed potatoes and Piedmontese Toma cheese* (7, 9, 12)
36 €

Misto di verdure autunnali in padella, salsa al latticello e prezzemolo, sfere di Grana Padano croccanti
Pan-seared mixed fall vegetables, buttermilk and parsley sauce, crispy Grana Padano spheres (1, 7)
32 €

LA CUCINA MILANESE CHE VIVE NEL TEMPO E NEL FUTURO
MILANESE CUISINE THAT LIVES IN TIME AND IN FUTURE

Riso alla milanese al salto** con crema di Grana Padano Riserva
*Stir-fried Milanese style rice** with 24-month Reserve Grana Padano cheese cream* (6, 7, 9, 12)
25 €

Costoletta di vitello alla milanese (alta o bassa), patate saltate e spinaci al burro
Milanese veal cutlet (high or low), mixed salad and sautéed potatoes and spinach with butter (1, 3, 7)
38 €

PIATTO UNICO / COMPLETE DISH

Tagliatelle** di grano saraceno, bietole, Casera, polpette di vitello** e tartufo nero
*Buckwheat tagliatelle, Swiss chard, Casera, veal meatballs** and black truffle* (1, 3, 7, 9)
33 €

DOLCI / DESSERTS

Lemon tarte con sorbetto al limone
Lemon tart with lemon sorbet (1, 3, 6, 7, 8)
13 €

Tiramisù classico al caffè
Classic coffee Tiramisù (3, 7)
13 €

Crostatina ai mirtilli con crema allo yogurt e lime
Blueberry Tartlet with Yogurt and Lime Cream (1, 3, 7, 8)
13 €

Gelato: Crema, Cioccolato, Pistacchio, Nocciola
***Ice cream:** Cream, Chocolate, Pistachio, Hazelnut* (3, 7, 8)
8 €

Sorbetto: Mojito, Lampone, Passion Fruit, Limone
***Sorbet:** Mojito, Raspberry, Passion Fruit, Lemon*
8 €

F&B COORDINATOR: A. Carrer - **EXECUTIVE CHEF**: G. Lovato
IN CUCINA: M. Formisano, F. Salomon, L. Navanzino, E. Sant'Elia, R. Rivera
IN SALA: A. Saglimbeni, P. Rajasewa, A. Tawadrous, D. Russo

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Dear customers, if you have food allergies and/or intolerances, please ask for information about our food and drinks.
*materia prima surgelata all'origine / * raw material frozen at the origin*
**sottoposto ad abbattimento di temperatura e congelato in proprio / **subjected to blast chilling and frozen on our own*
I nostri caffè, tè e pesci provengono da fonti sostenibili per garantire la freschezza e il rispetto dell'ambiente.
Our coffee, tea and fish come from sustainable sources to ensure freshness and respect for the environment.

1 Arachidi/*Peanuts* - 2 Noci/*Walnuts* - 3 Lupini/*Lupins* - *4 Latticini/Dairy products* - 5 Uova/*Eggs* - 6 Pesce/*Fish* - 7 Molluschi/*Shellfish* - 8 Crostacei/*Crustaceans*
9 Soia/*Soy* - 10 Glutine/*Gluten* - 11 Sesamo/*Sesame* - 12 Sedano/*Celery* - 13 Senape/*Mustard* - 14 Anidride solforosa/*Sulfur dioxide* - Vegetariano/*Vegetarian*