



“ ...è tutto artigianale, preparato partendo dalle materie prime “

Antipasti di Mare

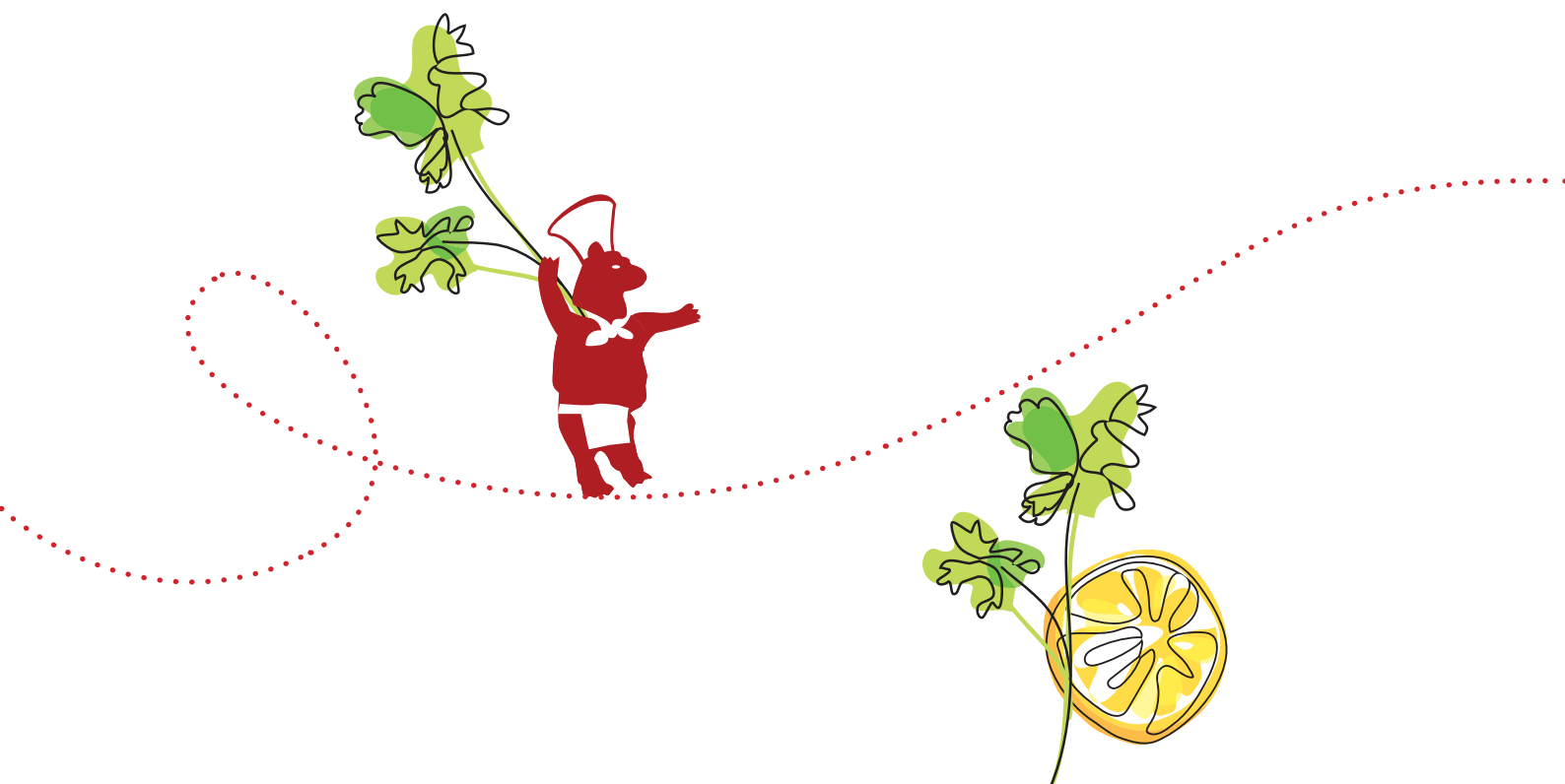
Mare tiepido all' olio profumato	€ 16
cozze, vongole veraci, scampetti, gamberetti, calmaretti e piovra	
Tentacoli di piovra spadellati su crema di favette verdi	
e guanciaie croccante	€ 16
Insalata di baccalà, olive taggiasche, datterini e capperi	€ 15
Insalata di scampi e spinacini novelli	€ 14
Moscardini in guazzetto	€ 14
Acciughe del mar cantabrico & Mozzarella di bufala campana	€ 13

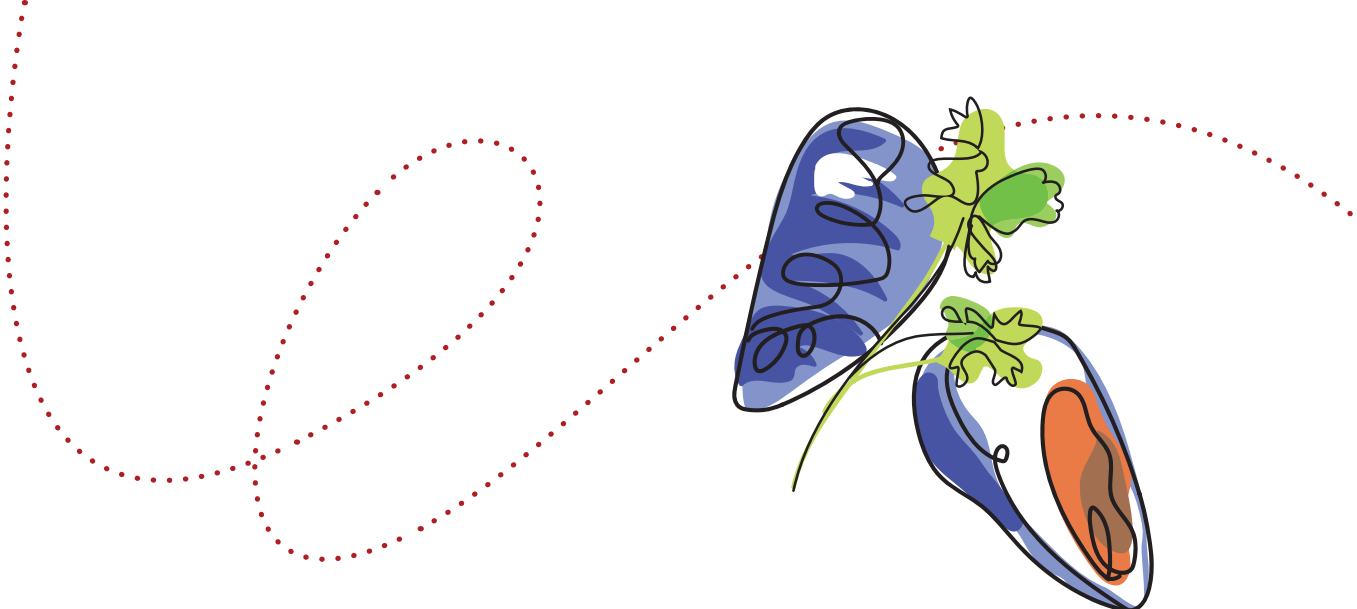
Crudités

MISTO MARE	€ 26
2 Gamberetti Rossi Nostrani, 2 Scampetti Nostrani, 1 Ostrica Fine de Claire, Salmone Norvegese, Tartare di Tonno Rosso (50 gr)	
La tartare di tonno yellowfin	€ 18
Ostriche francesi fine de claires de marenne-oleron	cad.€ 3

Antipasti di Terra

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala campana	€ 14
Prosciutto toscano al coltello "Pratomagno Oro"	€ 14
Misto di salumi toscani al coltello	€ 14





Primi di Mare

Tagliatelle con gamberi e carciofi sardi DOP del Coghinass	€ 16
Bucatini con acciughe del mar cantabrico e noci di sorrento	€ 15
Spaghetti alla chitarra con riccio di mare	€ 16
Linguine al ragù di Astice con pomodorini piccadilly gialli	€ 23
Pappardelle con calamari e funghi porcini	€ 15
Tagliarini neri con la bottarga di muggine ambrata	€ 15
Spaghetti alle vongole veraci	€ 18
Paccheri con tronchetti di pesce spada sardo e cipollotto fresco	€ 16
Tagliolini alle delizie di mare e primizie dell'orto	€ 16
Risotto alla marinara	€ 16

Primi di Terra

Zuppa di farro	€ 14
Zuppa di cavolo nero	€ 13
Pappardelle al ragout di cinghiale	€ 16
Tagliolini con Funghi Porcini	€ 15
Pennette ai 2 orsi	€ 15

" Come sono fatte le pennette ai due orsi ? "

" sono preprate con un ragù di tre tipi di carne vitello, manzo, maiale,
poi piselli, olive nere, prosciutto cotto, una spolverta di parmigiano reggiano
ed un filo leggero di panna per amalgamare il tutto. "

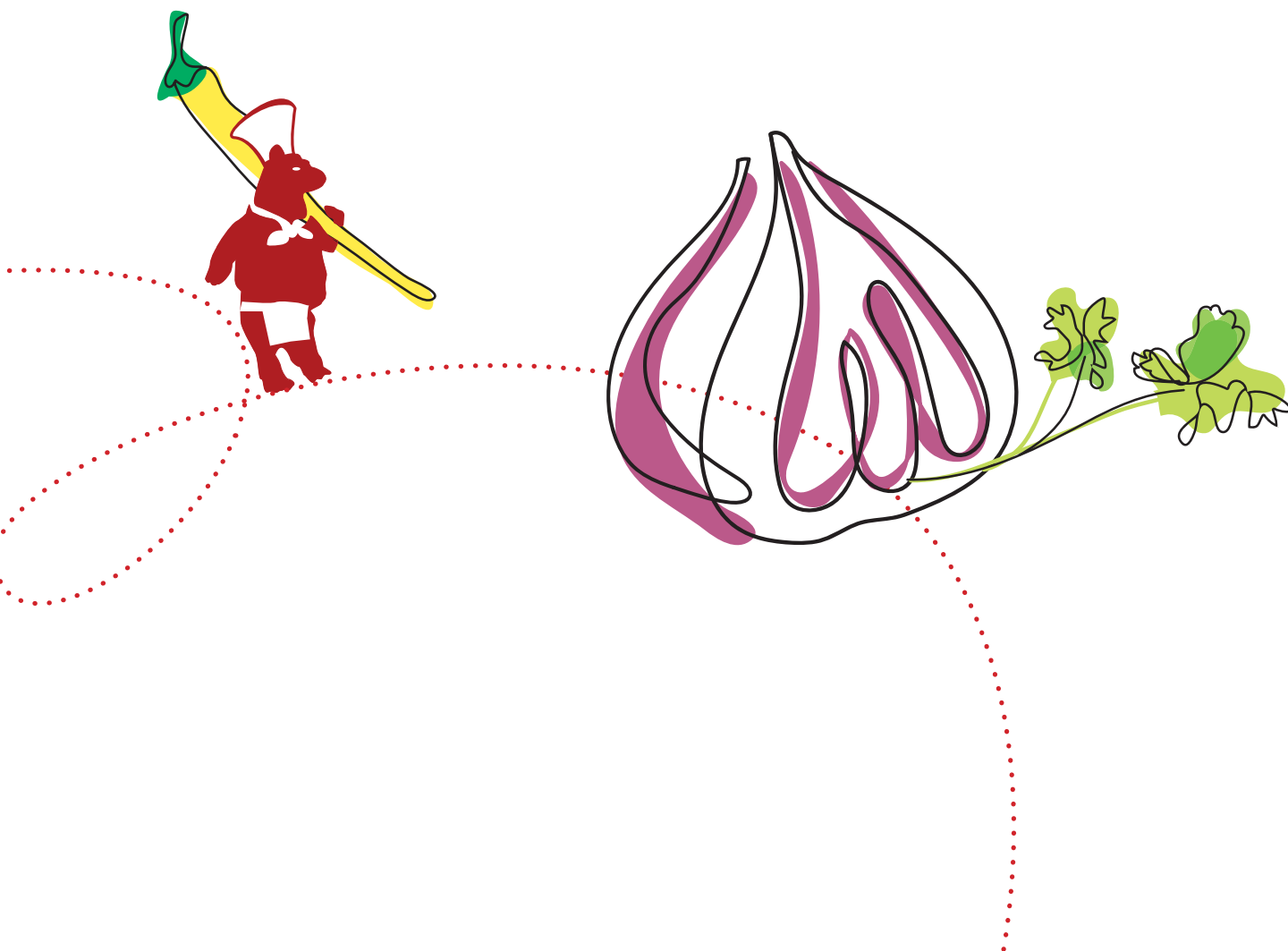
Aggiunta di Bottarga di Muggine Ambrata	+ € 5
A richiesta pasta integrale ricca di fibre o pasta celiaci priva di glutine	+ € 2

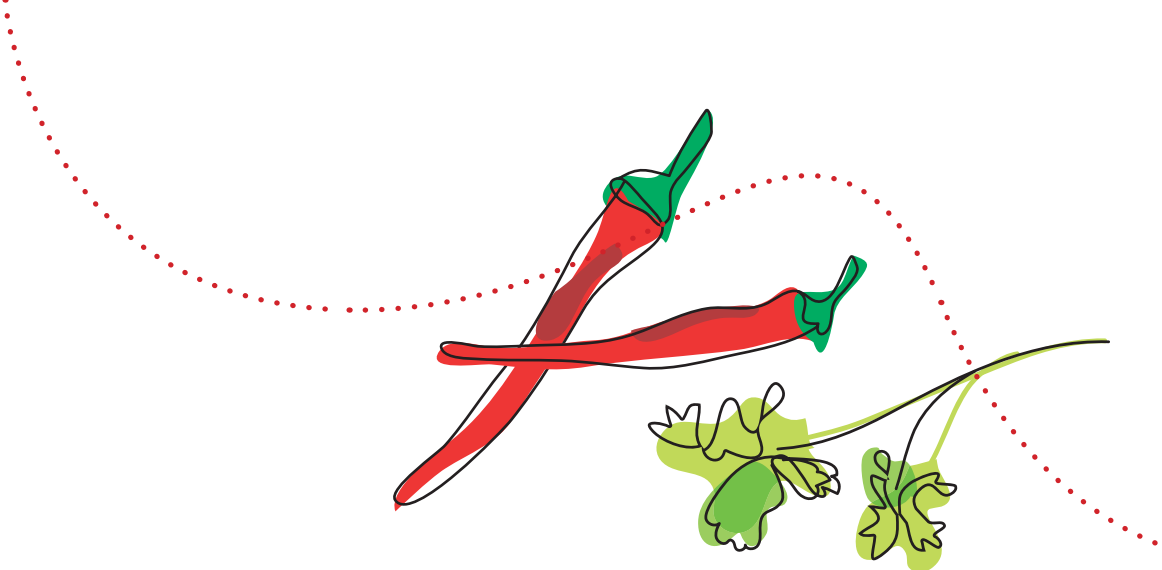
Secondi di Mare

Filetto di branzino con verdure croccanti profumate al ginger	€ 24
Baccalà alla livornese	€ 18
Catalana alla Versiliese mista di Gamberoni, Calamari e Orata	€ 24
Tagliata di tonno con bietole saltate	€ 24
Filetto di rombo all'isolana (patate, pomodorini datterini, olive taggiasche)	€ 24
Fritto di gamberi e calamari	€ 20

Brace

Trancio di pesce spada alla brace	€ 24
Orata alla brace	€ 20
Gamberoni alla brace	€ 20





Secondi di Terra

Fritto di mozzarella e carciofi sardi DOP del Coghinas	€ 16
Costoletta di vitello alla milanese	€ 20
Ossobuco con Risotto alla Milanese	€ 28

Brace

Filetto di manzo alla brace	€ 28
Costata di scottona bavarese sul carbone	€ 20
Fiorentina di vera scottona bavarese sul carbone	prezzo al kg / € 60
Tagliata di fiorentina scottona al piatto	€ 20

Formaggi

Parmigiano reggiano dop	€ 10
-------------------------	------

Contorni

Carciofi sardi fritti	€ 7
Spinaci ripassati in padella	€ 6
Insalata mista	€ 6
Patate fritte molto croccanti	€ 6
Verdure all'agro	€ 6

Desserts

Tutti
Assoluta-
mente
Artigianali

Delizia al cioccolato e noci	€ 7
Cheesecake con frutti di bosco	€ 7
Crema catalana	€ 7
Tiramisù	€ 7
Pastiera napoletana	€ 7
Cantucci e vinsanto	€ 8

Gelati

GELATO di CASTAGNE e MARRONS GLACE'S con BRANDY RISERVA	€ 8
Gelato di Crema	€ 7
Gelato di Nocciola	€ 7
Gelato di Pistacchio	€ 7

Semi-freddi

Salame semifreddo al cioccolato	€ 7
Tartufo al rhum	€ 8
Torroncino affogato al caffè	€ 8

Sorbetti

Sorbetto al limone con braulio	€ 7
Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli con gin	€ 7
Sorbetto al mango con campari	€ 7
Sorbetto alla mela verde con calvados	€ 7

Frutta Fresca

Ananas al maraschino	€ 7
Frutti di bosco misti	€ 7

- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato iii, sezione viii, capitolo 3, lettera d, punto 3.
 - Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto.
 - Allergeni contenuti nei piatti evidenziati in ultima pagina
- * Potrebbe essere surgelato.

Vini da Dessert

Piemonte

Moscato d'Asti Voerzio Vigna Sergente DOCG, 2024 € 20

Moscato d'Asti Azienda Agricola Fabio Perrone DOCG, 2023 € 20

Toscana

Vin Santo Antinori Donato € 18 / € 5

Veneto

Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 € 35 / € 7

Marche

Cheri Vini e Visciole Passito Tenute Moncaro € 22 / € 6

Kantico mosto parzialmente fermentato BIO Monteschiavo € 17 / € 5

Puglia

Aleatico di Puglia Rosso Passito Tenute Rubino IGT € 21 / € 6

Sicilia

Moscato di Pantelleria Terre di Zagara € 16 / € 5

Passito di Pantelleria Terre di Zagara € 18 / € 5

Zibibo di Pantelleria Terre di Zagara € 16 / € 5

Birre Artigianali Milanesi

DOMM giallo paglierino - hefe weizen - alta fermentazione tedesca 5 % € 7

profumo di frumento, aromi floreali e di banana,
leggero carattere vanigliato, sapore dolce e rotondo con finale erbaceo

Tradizionale birra a base di grano originaria della Germania meridionale prodotta con cereali,
luppoli e lievito convenzionali. Presenta un ottimo equilibrio tra i fenoli e gli esteri fruttati donati
dal lievito. L'alto contenuto proteico del grano conferisce una soffice e cremosa pienezza al palato
con finale fresco e frizzante aiutato da un'altra carbonatazione.

GHISA tonaca di frate - smoked stout - alta fermentazione americana 5 % € 7

note affumicate e tostate, cacao amaro, caffè e castagne

La storica birra nera di Lambrate, una stout dalle note affumicate,
resa morbida dalla bevuta grazie all'utilizzo di fiocchi d'avena.

LAMBRATE ambrato carico - bock - bassa fermentazione tedesca 7 % € 7

sentori di cereale e caramello, gusto maltato con note di miele

Bock caratterizzata da eleganti note maltate e da una leggera luppolatura.

MONTESTELLA MEDAGLIA D'ARGENTO EUROPEAN BEER STAR 2025

biondo - pilsner - bassa fermentazione tedesca 5 % € 7

aroma elegante erbaceo con lievi note agrumate, gusto erbaceo con delicate note maltate

Nasce nel 1996 la prima birra di lambrate e si chiama Montestella. Nel corso degli anni
ha subito diverse revisioni per trovare la propria identità in una Pilsner in puro stile lambratese.

PORPORA MEDAGLIA D'ORO EUROPEAN BEER STAR 2025

rosso - doppelbock - bassa fermentazione tedesca 8 % € 7

note tostate di caramello e prugna, gusto di cereale maltato con biscotto e caramello

Si presenta limpida e dal colore rosso intenso in pieno stile tedesco.

Il profilo fermentativo pulito lascia spazio a ricchi aromi di malto,
note tostate ed un bilanciato aroma alcolico.

SANT'AMBROEUS biondo dorato - strong gold ale - alta fermentazione americana 7 % € 7

note floreali e speziate con gusto di miele e agrumi canditi

Birra storica del birrificio. Caratterizzata da una base delicata di malto pils e
da una leggera luppolatura americana di Citra ed Ekuanot, è una golden ale dal buon tenore alcolico,
ma dalla facile bevuta.

Dal 13 dicembre 2014 è entrato in vigore il regolamento "ve n116" del 2011 che prevede precise disposizioni relative alla evidenziazione degli allergeni. Qui di seguito l'elenco degli allergeni contenuti nei piatti indicati a fianco.

GLUTINE	Baccalà alla Veneta	Orata Ammiraglia	Sogliola Mugnaia
	Carciofi Fritti	Ossobuco	Tutte le Paste
	Cotoletta alla Milanese	Patate Fritte	Tutte le Fritture
	Gnocchi	Tutti i Dolci	Mare Caldo
	Petto d'Anatra	Zuppa Farro	Pesci al Forno con Patate potrebbero avere tracce di Glutine
	Tutto il Pane	Sformatino di Zucca	
CROSTACEI	Catalana Mista	Tiepido di Mare	Scamponi Griglia
	Cocktail Gamberi	Mare Caldo	Spadellata
	Gamberi	Riso Mare	Spaghetti Astice
	Gamberoni con cipolle di tropea	Riso Scampi e Carciofi	Tagliolini delizie
	Gamberoni Griglia	Scampetti Vari	Tagliatelle Astice
UOVA	Antipasto Mare caldo	Fusilli Caserecci	Tagliolini
	Cocktail Gamberi	Gnocchi	Taglierini
	Cotoletta alla Milanese	Fritto di Mozzarelle e Carciofi	Tonnarelli
	Fritture in Pastella	Pappardelle	Tutta la Pasta Fresca
PESCE	Tutti i Pesci		
ARACHIDI	Cotoletta Fritta nell'Olio di Arachidi	Tutte le fritture della lista	Frittura nell'Olio di Arachidi
SOIA LATTE	Gnocchi	Prosciutto e Mozzarelle	Risotti
	Penne 2 Orsi	Puntarelle con Bufala	Sogliola alla Mugnaia
	Sformatino di Zucca	Mozzarella e Carciofi Fritti	
FRUTTA A GUSCIO	Fusilli al Pesto	Gamberoni al Vapore con Pinoli	Sedanini Noci e Salmone
	Delizia al Cioccolato	Torroncino	Semifreddo al Pistacchio
	Cantucci Toscani		
SEDANO	Branzino all' Acqua Pazza	Moscardini in Guazzetto	Tagliolini Delizie
	Carpaccio Tonno	Ossobuco	Tonno Caponato
	Catalane	Pappardelle al Cinghiale	Zuppa di Cavolo
	Crudo di Mare	Penne 2 Orsi	Zuppa di Farro
	Tiepido di Mare	Scampi e Spinacini	Mare Caldo
	Seppioline al Vapore		
	con Sedano e Bottar ga	Trippa	Tartare di Tonno
SENAPE	Filetto Pepe Verde	Tartare di Carne	
SEMI DI SESAMO	Pane		
SOLFITI	Vino		
MOLLUSCHI	Mare Caldo	Ostriche	Seppia Cozze
	Moscardini	Piovra al Vapore	Spadellate Vongole
	Spaghetti alla Chitarra Riccio	Pappardelle Calamari e Porcini	entacoli di Piovra
	Catalana Mista		
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI			
LUPINI			