



Il Menù

I SECONDI

Tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo con spinaci saltati, salsa al vino rosso e capperi 1- 4- 11- 12 **

Sesame seeds crusted tuna steak with spinach, red wine and capers sauce

€ 20

Frittura di calamari e gamberi argentini 1-3-4-14-2-12-5 **

Fried squid, argentinian prawns **

€ 20

Cotoletta di vitello alla milanese vestita (rucola, pomodorini) 1- 3 -8

Cotoletta alla milanese served with rocket salad and tomatoes

€ 25

"Orto San Lorenzo", verdure cotte e crude in varie consistenze 11

Vegetables platter cooked with different techniques

€18

Filetto di Angus con cime di rapa saltati in padella leggermente piccanti e salsa demi glaze 7-10**

Angus beef filled with stir fried turnip greens and demi glaze sauce

€ 28

Tagliata di Pluma iberica con patate al forno e purea di mela **

Sliced iberian pork pluma with roasted potatoes and apple pureè

€ 24

Guancia di vitello brasata al vino rosso con pure' di patate al tartufo 7-9-1

Braised veal cheek in red wine with truffle mashed potatoes

€ 22

CONTORNI

**Patate al forno
Roasted potatoes**

€ 5

**Spinaci saltati **
Salted spinach ****

€ 5

**Cime di rapa saltate 7 **
Turnip greens ****

€ 5

**Insalata mista
Mix salad**

€ 5

**Patate fritte **
Fried potatoes ****

€ 5

**Purè di patate al tartufo
Truffle mashed potatoes**

€ 6



Il Menù