



IL BISTROT CHE NON TI ASPETTI.

La nostra esperienza e il nostro amore per il cibo
ci spingono ad impegnarci quotidianamente per creare

“EMOZIONI”

FIOR DI FARINA. DOVE LA PASSIONE È L'INGREDIENTE SEGRETO.

PROPOSTA DELLO CHEF



Ogni giorno, dal lunedì al venerdì, lo chef propone un pranzo composto da un piccolo primo e un piccolo secondo. La proposta varia ogni giorno e vi sarà raccontata dal personale di sala.

€ 12,00 comprensivo di servizio e coperto.

Coperto e servizio € 2,50 p.p.

Il coperto e il servizio del pranzo dal lunedì al venerdì non vengono conteggiati ad eccezione dei giorni festivi.

PICCOLE EMOZIONI

PRIMA, DURANTE E DOPO



FISH & CHIPS: BACCALÀ FRITTO E CHIPS DI POLENTA CON CIPOLLE IN AGRODOLCE E SALSA PICCANTE ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁸	13 €
PICCOLA PARMIGIANA DI MELANZANE VIOLA CON MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO SAN MARZANO ⁴⁻⁵⁻¹¹	8 €
AUCI FRITTE E POLENTA BIANCA ABBRUSTOLITA ²⁻⁴⁻⁸⁻¹¹	10 €
TENTACOLO DI POLIPO* COTTO NEL GREEN-EGG CON CREMA DI MAIS BIANCO E LIMONE CANDITO ⁸⁻¹¹	12 W
CAPELANTE* CANADESI SCOTTATE CON LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO E CHIPS DI CARCIOFO FRITTO ⁹⁻¹¹	12 €
CREMA DI PATATE E PORRI, VONGOLE E CROSTINI DI PANE CASERECCIO ²⁻⁴⁻⁹⁻¹¹	10 €
PANZEROTTINO VEGETARIANO FRITTO ²⁻⁴⁻⁵	8 €

*Prodotto surgelato all'origine -18°C

I NOSTRI PALLET

DI SALUMI E FORMAGGI



PALLET DI PROSCIUTTO DI CINTA SENESE (RISERVA 36 MESI) 25 €

PALLET DI FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI ⁵ - selezione La Baitella (strachi valtaleggio, vaccino - leonardo pasta gessata, vaccino - lumi in foglie di limone, capra - pecorino sardo affinato nel mirto, pecora - blu al mirtillo, vaccino) 15 €

PALLET DI SALUMI TIPICI PICCOLO (misto o con un solo tipo di salume) 12 €

PALLET DI SALUMI TIPICI GRANDE (misto o con un solo tipo di salume) 24 €

i salumi:

- Crudo San Daniele riserva 24 mesi
- Coppa di Zibello
- Pancetta arrotolata Piacentina
- Mortadella al naturale
- Salame Cremasco



ACCOMPAGNALI CON...

I salumi e i formaggi sono prodotti artigianalmente e vengono proposti in base alla loro disponibilità sul mercato

FOCACCIA BIANCA CON SALE DI MALDON, ROSMARINO E OLIO E.V.O.⁴ 5 €

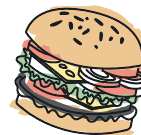
ALZATINA DI GIARDINIERA DI MORGAN IN AGRODOLCE 10 €

2 CARCIOFI GRIGIATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ¹ 7 €

4 CARCIOFI GRIGIATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ¹ 13 €

HAMBURGER GASTRONOMICO GR. 270

GUSTO AMERICANO... MADE IN ITALY



HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE CON PANCETTA CROCCANTE, 16 €
TOMA D'ALPEGGIO, LOLLO ROSSA, POMODORO, CIPOLLA DI TROPEA
CAMELLATA E LE NOSTRE PATATINE FRITTE ⁴⁻⁵⁻⁶

GLI SPECIALI

SE SEI INDECISO

MINISTRONE DI VERDURE ¹¹ 10 €

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO DI VITELLO 22 €
E GREMOLADA ⁴⁻⁵⁻¹¹

IL NOSTRO BOLLITO MISTO: ALETTA DI MANZO, BIANCOSTATO, 20 €
TESTINA DI VITELLO, LINGUA SALMISTRATA E COTECHINO,
ACCOMPAGNATO DA PURÈ DI PATATE, MOSTARDA DI CREMONA E
SALSA VERDE ⁵⁻¹¹

LE INSALATONE

SENZA STAGIONE



RADICCHIO 12 €
*Radicchio rosso tardivo, finocchi, arance di ribera, formaggina
del lago di Monate e noci ⁵*

PRIMI PIATTI

I CARBOIDRATI DEL BUONUMORE



RAVIOLI RIPIENI DI FAGIOLI CANNELLINI, TIMO E COZZE ³⁻⁴⁻⁹ 14 €

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴ 16 €

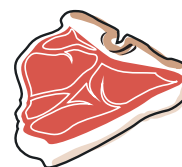
TROCCOLI AL RAGÙ D'ANATRA ³⁻⁴⁻⁵⁻¹¹ 12 €

SPAGHETTO ALLA CHITARRA DI GRANO ARSO CACIO E PEPE,
GAMBERO ROSSO DI MAZARA E ZESTE DI LIMONE ²⁻⁴⁻⁵⁻¹¹⁻¹⁴ 14 €

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCA E SALSICCIA
CROCCANTE ²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹¹ 12 €

SECONDI DI CARNE

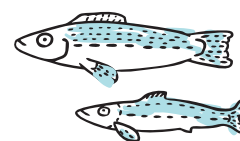
OGNI PROVENIENZA HA IL SUO PERCHÉ



FILETTO DI VITELLO CON CAVOLO NERO, PATATE NOVELLE AL ROSMARINO E SALSA AL PORTO ¹¹	22 €
COSTOLETTE DI AGNELLO* COTTE NEL GREEN-EGG CON CIPOLLA DI TROPEA ALLA BRACE E CARCIOFO ¹¹	21 €
GUANCIA DI MANZO BRASATA ALL'ANTICA CON PUREA DI PATATE E VERDURE CROCCANTI ⁵⁻¹¹	18 €
ENTRECÔTE POLACCHINA COTTA NEL GREEN-EGG CON MELANZANE PASSITE NEL FORNO A LEGNA E BEURRE BLANC ⁵⁻¹¹	20 €

SECONDI DI PESCE

SORPRESE DAL MARE

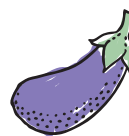


GRAN FRITTO DI CALAMARI*, CODE DI GAMBERI*, AUCI E VERDURINE CROCCANTI ²⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹⁴	21 €
ORATA IN GUAZZETTO DI COZZE, VONGOLE E POMODORO PACHINO CON POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE ⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴	16 €
BACCALÀ D'ISLANDA DORATO CON PATATA SCHIACCIATA E MIX DI PEPERONI (FRIGGITELLI, PIQUILLO E CARMAGNOLA GRIGLIATO) ⁸	23 €
FILETTO DI ROMBO CON PAK CHOI, BOTTARGA DI MUGGINE E CREMA AL LIMONE ⁵⁻⁸⁻¹¹	20 €

*Prodotto surgelato all'origine -18°C

I CONTORNI...

MADRE NATURA PROPONE



VERDURE ALLA GRIGLIA <i>(melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro, patate e radicchio rosso)</i>	6 €
VERDURE AL VAPORE	6 €
LE NOSTRE PATATINE FRITTE (solo da patate fresche) ⁷	6 €
POMMES SAUTÈES	6 €
INSALATA VERDE	5 €
INSALATA MISTA	6 €

BABY MENU'

PER PICCOLI PALATI

PICCOLA REGINA MARGHERITA ¹⁻⁶	7 €
GNOCCHETTI DI PATATE O PASTA AL POMODORO ¹⁻²⁻¹¹	8 €
BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE ¹⁻²⁻⁶⁻⁷	9 €

Per garantirvi la massima freschezza e salubrità dei prodotti, vi informiamo che alcuni dei nostri ingredienti possono essere abbattuti a -18°C.

* Prodotto abbattuto a -18°C

INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI:

- 1) arachidi e prodotti derivati
- 2) frutta in guscio (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, noci di anacardi, noci di pacan, noci del Brasile, noci del Queensland)
- 3) uova e prodotti derivati
- 4) cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut) e prodotti derivati TRANNE: sciroppi di glucosio a base di grano, sciroppi di glucosio a base d'orzo, maltodestrine a base di grano, cereali utilizzati per la produzione di distillati
- 5) latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
TRANNE: siero di latte per la produzione di distillati ed altre bevande alcoliche
- 6) sesamo
- 7) soia e prodotti derivati
TRANNE: olio e grasso di soia, tocoferoli misti naturali (E306)
- 8) pesce e prodotti derivati
TRANNE: gelatina di pesce, gelatina di pesce come additivi per vino e birra
- 9) molluschi e prodotti derivati
- 10) senape
- 11) sedano
- 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg per chilogrammo
- 13) lupini
- 14) crostacei e prodotti derivati

Il personale di sala rimane a disposizione per eventuali chiarimenti.