

MENÙ À LA CARTE

Preparato da uno chef italiano che seleziona solo prodotti biologici italiani

ANTIPASTI BIO

- Insalatona "Croccante"**  € 12.00
Radicchio, insalata riccia, rucola, spinacino, carota, petto di pollo grigliato, noci, crostini integrali
- Insalatona "Color"**    € 10.00
Rucola, spinacino, insalata riccia e radicchio, noci, kiwi e pesca o frutta di stagione
- Tagliere lombardo**  € 20.00
Bresaola, prosciutto crudo, lonza stagionata, frutta di stagione, panettone salato di nostra produzione alle olive e noci
- Focaccia di nostra produzione con formaggi**   € 17.00
(in base alla disponibilità del nostro produttore)
- Pizza- Focaccia**
- Margherita:** pomodoro mozzarella basilico   € 5.00
- Valtellina:** mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di pecorino al fieno  € 7.00

PRIMI PIATTI BIO

- Maccheroni alla Carbonara**  € 14.00
Pasta senatore Cappelli "Girolomoni", uova, guanciale, pecorino
- Spaghetti datterino e bufala**   € 14.00
Spaghetti Senatore Cappelli in salsa al pomodoro con pomodori datterini gialli e rossi e mozzarella di bufala affumicata
- Risotto alla mediterranea**   € 14.00
Con salsa di pomodoro all'aglio leggero, parmigiano aromatizzato al basilico e limone
- Risotto agli asparagi**   € 14.00
Con crema di asparagi e zucchine, punte di asparago e scaglie di pecorino al fieno
- Risotto alla "Milanese"**   € 14.00
Riso tostato e sfumato al prosecco bio mantecato con parmigiano e pistilli di zafferano

SECONDI PIATTI BIO

- Brasato di manzo**  € 24.00
Con purè al naturale, olio extra vergine, carotine al timo e salsa demi-glace
- Costoletta alla Milanese tradizionale**  € 26.00
Lombata di vitello con osso, impanata e cotta nel burro chiarificato o fritta ad aria, su letto di rucola con maionese vegana
- Tagliata di manzo marinata** con patate al forno aromatizzate alle tre erbe  € 22.00

DESSERT BIO

- Tiramisù classico**   € 7.00
- Panna cotta allo zafferano**   € 7.00
- Crème brûlée all'arancia**   € 7.00



Prodotti biologici



Vegano



Vegetariano

ALLERGENI

ANTIPASTI BIO

- Insalatona "Crocicante"**  € 12.00
Radicchio, insalata riccia, rucola, spinacino, carota, petto di pollo grigliato, noci, crostini integrali
- Insalatona "Color"**  € 10.00
Rucola, spinacino, insalata riccia e radicchio, noci, kiwi e pesca o frutta di stagione
- Tagliere lombardo**  € 20.00
Bresaola, prosciutto crudo, lonza stagionata, frutta di stagione, panettone salato di nostra produzione alle olive e noci
- Focaccia di nostra produzione con formaggi**  € 17.00
(in base alla disponibilità del nostro produttore)
- Pizza- Focaccia**
- Margherita:** pomodoro mozzarella basilico  € 5.00
- Valtellina:** mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di pecorino al fieno  € 7.00

PRIMI PIATTI BIO

- Maccheroni alla Carbonara**  € 14.00
Pasta senatore Cappelli "Ghirolomoni", uova, guanciale, pecorino
- Spaghetti datterino e bufala**  € 14.00
Spaghetti Senatore Cappelli in salsa al pomodoro con pomodori datterini gialli e rossi e mozzarella di bufala affumicata
- Risotto alla mediterranea**  € 14.00
Con salsa di pomodoro all'aglio leggero, parmigiano aromatizzato al basilico e limone
- Risotto agli asparagi**  € 14.00
Con crema di asparagi e zucchine, punte di asparago e scaglie di pecorino al fieno
- Risotto alla "Milanese"**  € 14.00
Riso tostato e sfumato al prosecco bio mantecato con parmigiano e pistilli di zafferano

SECONDI PIATTI BIO

- Brasato di manzo**  € 24.00
con purè al naturale, olio extra vergine, carotine al timo e salsa demi-glace
- Costoletta alla Milanese tradizionale**  € 26.00
Lombata di vitello con osso, impanata e cotta nel burro chiarificato o fritta ad aria, su letto di rucola con maionese vegana
- Tagliata di manzo marinata** con patate al forno aromatizzate alle tre erbe  € 22.00

DESSERT BIO

- Tiramisù classico**  € 7.00
- Panna cotta allo zafferano**  € 7.00
- Crème brûlée all'arancia**  € 7.00

LEGENDA ALLERGENI



Glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut)



Crostacei (gamberi, scampi, granchi, aragoste)



Uova (uova intere, albume, tuorlo)



Pesce (compresi derivati, ad esempio salse di pesce)



Arachidi (arachidi e prodotti a base di arachidi)



Soia (soia e derivati come tofu, salsa di soia)



Latte (latte e derivati, inclusi lattosio, burro, formaggi)



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.)



Sedano (anche in forma di sale di sedano, zuppe, insaporitori)



Senape (semi, salse, spezie)



Semi di sesamo (interi o macinati, anche olio di sesamo)



Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l)



Lupini (farine, pasta, prodotti da forno)



Molluschi (cozze, vongole, ostriche, calamari, ecc.)

MENÙ À LA CARTE SENZA GLUTINE

Preparato da uno chef italiano che seleziona solo prodotti biologici italiani



ANTIPASTI BIO

- Insalatona "Croccante"**  € 12.00
Radicchio, insalata riccia, rucola, spinacino, carota, petto di pollo grigliato, noci
- Insalatona "Color"**    € 10.00
Rucola, spinacino, insalata riccia e radicchio, noci, kiwi e pesca o frutta di stagione
- Tagliere lombardo**  € 20.00
Bresaola, prosciutto crudo, prosciutto cotto, frutta di stagione
- Tagliere di formaggi**   € 17.00
(in base alla disponibilità del nostro produttore)

PRIMI PIATTI BIO

- Maccheroni alla Carbonara**  € 14.00
Maccheroni di riso integrale e mais, uova, guanciale, pecorino
- Spaghetti datterino e bufala**   € 14.00
Spaghetti di riso integrale e mais in salsa al pomodoro con pomodori datterini gialli e rossi e mozzarella di bufala affumicata
- Risotto alla mediterranea**   € 14.00
Con salsa di pomodoro all'aglio leggero, parmigiano aromatizzato al basilico e limone
- Risotto agli asparagi**   € 14.00
Con crema di asparagi e zucchine, punte di asparago e scaglie di pecorino al fieno
- Risotto alla "Milanese"**   € 14.00
Riso tostato e sfumato al prosecco bio mantecato con parmigiano e pistilli di zafferano

SECONDI PIATTI BIO

- Brasato di manzo**  € 24.00
Con purè al naturale, olio extra vergine, carotine al timo e salsa demi-glace
- Costoletta alla Milanese tradizionale**  € 26.00
Lombata di vitello con osso, impanata e cotta nel burro chiarificato o fritta ad aria, su letto di rucola con maionese vegana
- Tagliata di manzo marinata** con patate al forno aromatizzate alle tre erbe  € 22.00

DESSERT BIO

- Tiramisù classico**   € 7.00
- Panna cotta allo zafferano**   € 7.00
- Crème brûlée all'arancia**   € 7.00



Prodotti biologici



Vegano



Vegetariano



ALLERGENI

ANTIPASTI BIO

Insalatona "Croccante" 	€ 12.00
Radicchio, insalata riccia, rucola, spinacino, carota, petto di pollo grigliato, noci	
Insalatona "Color" 	€ 10.00
Rucola, spinacino, insalata riccia e radicchio, noci, kiwi e pesca o frutta di stagione	
Tagliere lombardo 	€ 20.00
Bresaola, prosciutto crudo, prosciutto cotto, frutta di stagione	
Tagliere di formaggi 	€ 17.00
(in base alla disponibilità del nostro produttore)	

PRIMI PIATTI BIO

Maccheroni alla Carbonara 	€ 14.00
Maccheroni di riso integrale e mais, uova, guanciale, pecorino	
Spaghetti datterino e bufala 	€ 14.00
Spaghetti di riso integrale e mais in salsa al pomodoro con pomodori datterini gialli e rossi e mozzarella di bufala affumicata	
Risotto alla mediterranea  	€ 14.00
Con salsa di pomodoro all'aglio leggero, parmigiano aromatizzato al basilico e limone	
Risotto agli asparagi  	€ 14.00
Con crema di asparagi e zucchine, punte di asparago e scaglie di pecorino al fieno	
Risotto alla "Milanese"  	€ 14.00
Riso tostato e sfumato al prosecco bio mantecato con parmigiano e pistilli di zafferano	

SECONDI PIATTI BIO

Brasato di manzo 	€ 24.00
con purè al naturale, olio extra vergine, carotine al timo e salsa demi-glace	
Costoletta alla Milanese tradizionale 	€ 26.00
Lombata di vitello con osso, impanata e cotta nel burro chiarificato o fritta ad aria, su letto di rucola con maionese vegana	
Tagliata di manzo marinata con patate al forno aromatizzate alle tre erbe 	€ 22.00

DESSERT BIO

Tiramisù classico  	€ 7.00
Panna cotta allo zafferano  	€ 7.00
Crème brûlée all'arancia  	€ 7.00



LEGENDA ALLERGENI



Crostacei (gamberi, scampi, granchi, aragoste)



Uova (uova intere, albume, tuorlo)



Pesce (compresi derivati, ad esempio salse di pesce)



Arachidi (arachidi e prodotti a base di arachidi)



Soia (soia e derivati come tofu, salsa di soia)



Latte (latte e derivati, inclusi lattosio, burro, formaggi)



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.)



Sedano (anche in forma di sale di sedano, zuppe, insaporitori)



Senape (semi, salse, spezie)



Semi di sesamo (interi o macinati, anche olio di sesamo)



Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l)



Lupini (farine, pasta, prodotti da forno)



Molluschi (cozze, vongole, ostriche, calamari, ecc.)

