

## -ANTIPASTI (STARTERS)-

<b>Il Petto di Fagianella</b>   Fagianella Erbe Aromatiche Spinaci Saltati (Pheasant Breast with Aromatic Herbs)	15
<b>Il Ganascino di Vitello</b>   Guancialed Sedano Carote Cipolle Polenta (Braised Veal Cheek with Polenta)	14
<b>Tris di Bresaole</b>   Slinzega Violino Cervo (Dry Beef Cold Cuts)	15
<b>Praline di Baccalà</b>   Baccalà mantecato Zucchine (Cod Pralines with Zucchini in Batter)	14
<b>Noci di Capesante allo Zafferano</b>   Capesante Bacon Zafferano (Saffron Scallops with Crispy Bacon)	16
<b>Salmone Macerato</b>   Salmone Aceto Balsamico Spezie (Marinated Salmon in Balsamic Vinegar)	13
<b>Rucola e Melograno</b>   Rucola Melograno Arancia (Arugula and Pomegranate Salad)	12
<b>No Vegan</b>   Cicoria Bacon Formaggio di Fossa (Bacon and Cheese Salad)	14

## -PRIMI PIATTI (First Courses)-

<b>Ravioli al Petto d'Anatra</b>   Ravioli Anatra Ribes (Home-made Ravioli with Duck Breast and Currant Sauce)	15
<b>Cannelloni con Aragosta e Broccoli</b>   Cannelloni Seppia Aragosta Broccoli Ricotta di Capra (Black Cannelloni with Lobster and Broccoli)	16
<b>Risotto al Barolo</b>   Riso Barolo DOCG Serralunga d'Alba 2014 (Risotto with Barolo)	15
<b>Tagliolini ai Gamberi Rossi di Sicilia</b>   Tagliolini Aristaeomorpha Foliacea (Home-made Tagliolini with Red Sicily Prawns)	15
<b>Il Risotto alla Milanese</b>   Riso Zafferano Brodo di Carne (Typical Saffron Risotto)	13

## -SECONDI PIATTI (Main Courses)-

<b>L'Òs Büüs</b>   Stinco di Vitello Sedano Carote Cipolle Chiodi Garofano (Veal Osso Buco)	16
<b>Le due Cotture de la Volaille di Bresse A d'OP</b>   Pollastra di Bresse DOP (Bresse Pullet)	18
<b>La Cotoletta alla Milanese</b>   Carré di Vitello Pane Uovo Burro (Breaded Veal Cutlet)	17
<b>Battuta di Fassona Piemontese al Coltello</b>   Olio Sale Pepe Sott'aceti (Knife-cut Fassona Steak Tartare with Pickles)	17
<b>San Pietro al Forno</b>   San Pietro Pinoli Cavolo Cappuccio Arancio Coulisse di Liquirizia (Baked Dory Fillet with Veggies, Orange and Licorice)	17
<b>Storione Fresco e Porri</b>   Storione Allevato in Italia Béchamel Porri (Sturgeon Fillet on Leeks White Sauce)	18