

Gli antipasti

<i>La nostra bresaola con sciatt e miele d'acacia</i>	euro 14
<i>Lonzino marinato con carciofi croccanti su crema di parmigiano</i>	euro 14
<i>Il carpione dei nostri laghi</i>	euro 12
<i>Involtini di verza alla milanese con tortino di polenta</i>	euro 12

Le Zuppe

<i>Zuppa di cipolle alla lombarda in pagnotta di pane croccante</i>	euro 10
--	---------

I Primi

<i>Spaghetti Senatore Cappelli con pomodoro Siccagno e basilico</i>	euro 10
<i>Risotto Milano Roma</i>	euro 15
<i>Gnocchi di zucca su spuma di bitto, verza stufata e noci</i>	euro 14
<i>Pappardelle con ragù d'anatra e spinacino novello</i>	euro 15

I Secondi

<i>Tagliata di Fassona piemontese</i>	euro 20
<i>Ossobuco alla Masuelli</i>	euro 18
<i>Arrostito di luccioperca con crema di mandorla e pistacchio di Bronte</i>	euro 18
<i>Cassoeula</i>	euro 20
<i>Cotoletta alla milanese</i>	euro 20
<i>Degustazione di formaggi</i>	euro 14

Dessert

<i>Dolci dello Chef</i>	euro 8
-------------------------	--------

COPERTO	euro 3
----------------	--------

** Prodotto che durante la lavorazione subisce la procedura d'abbattimento
Prodotti in **neretto** contenenti allergeni



Entrees

<i>Bresaola with sciatt and acacia honey</i>	<i>euro 14</i>
<i>Marinated loin with crunchy artichokes on parmesan cream</i>	<i>euro 14</i>
<i>Vinegar marinated fish from our lakes</i>	<i>euro 12</i>
<i>Milanese style savoy cabbage involtini with polenta</i>	<i>euro 12</i>

Soups

<i>Onion Soup in crunchy bread loaf</i>	<i>euro 10</i>
---	----------------

First course

<i>Spaghetti “Senatore Cappelli” with Siccagno tomatoes and basil</i>	<i>euro 10</i>
<i>Milano Roma Risotto</i>	<i>euro 15</i>
<i>Pumpkin Gnocchi on a bitto cheese foam with stewed savoy cabbage and nuts</i>	<i>euro 14</i>
<i>Pappardelle with duck’s ragout and spring spinach</i>	<i>euro 15</i>

Second course

<i>Fassona beef tagliata</i>	<i>euro 20</i>
<i>Masuelli style ossobuco</i>	<i>euro 18</i>
<i>Roasted Zander* with almond cream and Bronte pistachio</i>	<i>euro 18</i>
<i>Cassoeula (typical regional stewed pork with savoy cabbage and vegetables)</i>	<i>euro 20</i>
<i>Milanese Wiener Schnitzel</i>	<i>euro 20</i>
<i>Cheese Selection</i>	<i>euro 14</i>

Desserts

<i>Chef’s desserts</i>	<i>euro 8</i>
------------------------	---------------

SERVICE CHARGE	<i>euro 3</i>
-----------------------	---------------

** this product is frozen during preparation
Products is **bold** may contains allergen

Vorspeisen

<i>Bresaola mit Sciatt und Akazienhonig</i>	euro 14
<i>Marinierte Lende mit knusprigen Artischocken auf Parmesancreme</i>	euro 14
<i>In Wein eingelegter Fisch aus unseren Seen</i>	euro 12
<i>Milanese Wirsinginvoltini mit Polenta</i>	euro 12

Suppen

<i>Zwiebelsuppe in knusprigem Brotlaib</i>	euro 10
--	---------

Erster Gang

<i>Siccagno Tomaten und Basilikum Spaghetti "Senatore Cappelli"</i>	euro 10
<i>Milano Roma Risotto</i>	euro 15
<i>Kürbisgnocchi auf Bittokäse-Schaum mit gedünstetem Wirsing und Mandeln</i>	euro 14
<i>Pappardelle mit Entenragout und Frühlingsspinat</i>	euro 15

Zweiter Gang

<i>Fassona-Rindfleisch-Tagliata</i>	euro 20
<i>Masuelli Ossobuco</i>	euro 18
<i>Gebratene Zander mit Mandelcreme und Brontes-Pistazie</i>	euro 18
<i>Cassoeula (typisches regionales gedünstetes Schweinefleisch mit Wirsing und Gemüse)</i>	euro 20
<i>Kalb Wiener Schnitzel</i>	euro 20
<i>Käseauswahl</i>	euro 14

Desserts

<i>Chef's desserts</i>	euro 8
------------------------	--------

ÜBERDACHTES RESTAURANT	euro 3
------------------------	--------

** Dieses Produkt wird während der Zubereitung eingefroren
Fettgedruckte Produkte können Allergene enthalten