

LO
C
LE

CA
A
E



MENU

CREDIAMO NEL TERRITORIO E NELLA
CONOSCENZA DIRETTA DEI PRODOTTI E DELLE
PERSONE CHE LI RENDONO STRAORDINARI.

PER QUESTO TUTTE LE NOSTRE MATERIE
PRIME SONO SELEZIONATE DIRETTAMENTE DA
PRODUTTORI LOCALI E ARTIGIANALI ENTRO I
CENTO CHILOMETRI DA MILANO GARANTENDO
FRESCHEZZA, QUALITÀ E SUPPORTO ALLE
PICCOLE REALTÀ AGRICOLE.

VIAGGIO IN CUCINÀ

UN POVERO RICCO

CREMA DI LENTICCHIE, DISCO DI RIDOTTO DI
MANZO E CAVIALE "ROYAL OSCIETRA"

SENZA SPINE

RISO CAVALIERE D'ITALIA, CREMA DI CARCIOFI,
MASCARPONE ALLA MAGGIORANA E NOCCIOLE

PIZZICOTTO

GUANCETTA DI MAIALE "CASCINA CIRENAICA"
MARINATO AL VINO ROSSO, TERRINA DI CAROTE
E PASTINACA, CREMA DI CAVOLFIORE BIANCO

DOLCE

60 €

VIAGGIO IN CANTINÀ

4 CALICI

DA DEGUSTAZIONE

20 €

COPERTO, PANE, FOCACCIA E GRISSINI FATTI IN CASA 2,50 €

SELEZIONI DAL BANCO

CHIEDI E TI SARÀ DATO **22 €**

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI PER 2 PERSONE CON MIELE, MOSTARDE E COMPOSTE FATTE IN CASA

NO - STRANO **12 €**

PROSCIUTTO CRUDO "CASCINA CIRENAICA" 36 MESI
MOSTARDA DI CACHI PERSIMON, CRESCENZA E GNOCCO FRITTO

DAVANTI AL CAMINO **12 €**

BATTUTO DI LARDO ALLE ERBE DEL TICINO E ROSMARINO, DURO DEL BIOCASEIFICIO TOMMASONI
PIOPPINO SOTT'OLIO E POLENTA FRITTA

UN CLASSICO DELL'EROTISMO **12 €**

GORGONZOLA DOLCE ARIOLI MANTECATO AL TARTUFO NERO

MONTAGNE VERDI **12 €**

TRONCHETTO DI CAPRA LEGGERMENTE CARAMELLATO, VERDURE INVERNALI E PEPERONCINO SOTTO SALE

PER INIZIARE

ORTO D'INVERNO **18 €**

CREMA DI CECI NERI, VARIAZIONE DI VERDURE COTTE E CRUDE SECONDO DISPONIBILITÀ, CREMA DI ZAFFERANO E OLIO ALLA RUCOLA

COME A PARIGI **20 €**

FOIE GRAS AL TORCIONE CON PANBRIOCHES ALLE CASTAGNE MOSTARDA DI ZUCCA E UVETTA FATTI IN CASA.

NELL' AIA **18 €**

UOVO "LE SELVAGGE" FRITTO, SPUMA DI PORCINI SECCHI,
PUNTARELLE E ACCIUGHE

UN POVERO RICCO **22 €**

LENTICCHIE, DISCO DI RIDOTTO DI MANZO E
CAVIALE "ROYAL OSCIETRA"

CONTINUANDO

SINGLE PER SCELTA **16 €**

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE CON CROSTONE
DI PANE E BITTO "LA FIORIDA"

COME BAMBINI **16 €**

PACCHERO DI SOLA SEMOLA, RASPADURA LODIGIANA
"ZAMBELLI"

BURRO DI SOLA PANNA, CHIARIFICATO,
MANTECATO E AROMATIZZATO ALLE ERBE

SENZA SPINE **18 €**

RISO CAVALIERE D'ITALIA, CREMA DI CARCIOFI,
MASCARPONE ALLA MAGGIORANA E NOCCIOLE

L'INCUBO DI UN ROMANO **18 €**

SPAGHETTO FRESCO ALLA CHITARRA,
CARBONARA DI BRESAOLA DI PUNTA D'ANCA,
CLOROFILLA DI RUCOLA E LIMONE

RESPIRO **22 €**

DIAFRAMMA DI MANZO DI PASCOLO AFFUMICATO,
RAPA BIANCA PICCANTE E FINOCCHIO GRIGLIATO

PIZZICOTTO 22 €

GUANCETTA DI MAIALE "CASCINA CIRENAICA"
MARINATA AL VINO ROSSO,
TERRINA DI CAROTE E PASTINACA,
CREMA DI CAVOLFIORE BIANCO

NEI RICORDI DELLO CHEF 20 €

POLLO RUSPANTE RIPIENO COME DA RICETTA DELLA
NONNA,
MILLEFOGLIE DI PATATE E CAVOLO NERO BRASATO

STI CAVOLI 18 €

POLLO ALLA DIAVOLA E RÖSTI DI PATATE

PER ACCOMPAGNARE

GNOCCO FRITTO 9 €

POLENTA FRITTA 8 €

MILLEFOGLIE DI PATATE 7 €

TERRINA DI CAROTE E PASTINACA 7 €

RAPA BIANCA PICCANTE 7 €

FINOCCHIO GRIGLIATO 7 €

LA NOSTRA PASTICCERIA

DIVINA COMMEDIA INFERNO E PARADISO MA NIENTE PURGATORIO	10 €
CLASSICO 2.0 RICOTTA PERE E CIOCCOLATO	9 €
CIAO ELISABETTA TORTA DI MELE, CREMA INGLESE SIFONATA, CRUMBLE AL CARBONE VEGETALE	9 €
COME LA VITA SELEZIONE DI CIOCCOLATINI FATTI IN CASA	15 €
NON È PER ME DONAZIONE DI UN PASTO AI CITY ANGELS DI MILANO (E UN CIOCCOLATINO DI RINGRAZIAMENTO)	8 €