



menù

18
/ 20

diciottocenti
CUCINA E CANTINA

ANTIPASTI

starter

Tartare di Manzo battuta al coltello, uovo di quaglia, capperi di Pantelleria, cialda al parmigiano e dressing classico
Beef filet tartare, quail egg, Pantelleria's capers, Parmigiano wafer and classic dressing
€ 16,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 12

Battuta di gambero rosso di Mazara del Vallo, stracciatella e tartufo nero
Chopped red prawn from Mazara del Vallo, stracciatella cheese, and black truffle
€ 17,00

Allergeni/Allergens 3, 6

Uovo cotto a bassa temperatura su morbido di patate e fonduta di Grana Padano
Sous vide egg, on soft potatoes and Grana Padano fondue
€ 13,00

Allergeni/Allergens 6, 7

Mondeghili della tradizione Lombarda, con salsa tonnata, pomodorini confit ed albicocca dry
Traditional beef meatballs, with tuna sauce, confit tomatoes and dry apricot
€ 14,00

Allergeni/Allergens 5, 7, 8, 11, 12

PRIMI

first course

Spaghettone trafilato al bronzo "Selezione Mancini", pomodoro pachino e basilico
Bronze-drawn square spaghettone "Selezione Mancini", pachino tomato and basil

€ 14,00

Allergeni/Allergens 8

Pacchero trafilato al bronzo "Pastificio Mancini", al ragù di Bruscit
Bronze-drawn pacchero pasta "Pastificio Mancini", with Bruscit white ragout

€ 15,00

Allergeni/Allergens 7, 8, 11, 14

Riso carnaroli "Selezione Oltrepò Pavese", zucca, crumble di amaretto e riduzione di sassella
Carnaroli rice Milanese style " Selezione Oltrepò Pavese", pumpkin, amaretto crumble and sassella reduction

€ 16,00

Allergeni/Allergens 7, 11

Tagliolini all'uovo di pasta fresca, aglio, olio, vongole e mollica saltata con polvere di peperone crusco
Fresh Egg Tagliolini with Garlic, Oil, Clams, and Sautéed Breadcrumbs with Crushed Pepper Powder

€ 20,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 11, 14

Minestrone con zucchine, carote, piselli, sedano rapa, pomodoro concasse, ceci, crostini aromatici ed olio evo
Soup with zucchini, carrots, peas, celeriac, tomato concasse, chickpeas, aromatic croutons and extravergin olive oil

€ 15,00

Allergeni/Allergens 8, 11, 15

SECONDI

main course

Costoletta di vitello vestita con rucola e pomodorini
Milanese-style veal cutlet, rocket salad and cherry tomatoes

€ 37,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 12

Filetto di dentice in guazzetto, pomodorini, capperi, olive taggiasche ed erba cipollina
Snapper filet in guazzetto, cherry tomatoes, capers, taggiasca olives and chives

€ 27,00

Allergeni/Allergens 5

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura in crosta di pane, la sua riduzione e friarielli spadellati
Sous vide pork loin, bread crust, its reduction, and sautéed friarielli

€ 24,00

Allergeni/Allergens 7, 8, 11, 12, 14

Ossobuco in gremolada e risotto carnaroli "Selezione Oltrepò Pavese", alla Milanese,
Ossobuco with gremolada and Carnaroli risotto 'Oltrepò Pavese Selection', Milanese style

€ 29,00

Allergeni/Allergens 7, 11, 14

PLATEAU DI CRUDITE' DI MARE
PESCATO FRESCO AL SALE O ACQUA PAZZA
ZUPPA DI PESCE
su ordinazione

Seafood Cruditè Platter
Fresh Catch Baked in Salt or 'Acqua Pazza'
Fish Soup
by Reservation

GRIGLIA

grill

Filetto di manzo Irlandese

Irish beef filet

€ 29,00

Galletto marinato alle erbe e cotto alla brace

Herb-marinated grilled chicken

€ 19,00

Allergeni/Allergens 11

Costata di manzo ca. 500 gr

Grilled Bavarian Beef rib (approx.500 gr)

€ 27,00

Allergeni/Allergens

Gamberoni* argentini alla griglia

*Grilled Argentinian prawns**

€ 25,00

Allergeni/Allergens 3

Tentacolo di polpo* arrosto, su crema di fave bianche, cicoriotta ed extravergine

Roast octopus tentacle, on white fava beans cream, chicory and extra virgin olive oil*

€ 24,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8, 12

FIorentINA (SCOTTONA BAVARESE) PEZZATURA VARIABILE MIN. 1 KG, SU PRENOTAZIONE

Fiorentina (Bavarian 'Scottona') Variable Weight, Min. 1 kg, by reservation

CONTORNI

sides

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 7,00

Insalatina mista con carote e pomodori

green salad with tomatoes and carrots

€ 5,00

Patate al forno con rosmarino

Oven baked potatoes

€ 6,00

Contorno di stagione

Season side dish

€ 7,00

Patate fritte*

*Fried potatoes**

€ 5,00

DOLCI

dessert

Gelato fior di latte, pop-corn caramellati e salsa mou

Ice cream, caramel pop-corn and mou souce

€ 8,00

Allergeni/Allergens 1, 7

Tiramisù con polvere di cacao amaro e chicchi di caffè

Traditional tiramisù with bitter cocoa and coffee beans

€ 8,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

Cannolo homemade ricotta di pecora e coulis ai fichi d'india

Homemade Cannolo, sheep's milk ricotta and prickly pear coulis

€8,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 8, 14

Torta caprese tiepida e crema inglese

Warm Caprese cake and crème anglaise

€8,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7

Granita ai limoni di costiera

Lemon granita (Amalfi coast lemon)

€ 6,00

Allergeni/Allergens

BEVANDE

drinks

Acqua naturale/gassata microfiltrata 0,75 l
Still/sparkling microfiltered water
€ 3,50

Acqua naturale/gassata 0,75 l
Still/sparkling water
€ 4,00

Bibite
Soft drinks
€ 4,50

Amari/liquori nazionali
National digestives
da €6,00

Amari/liquori internazionali
International digestives
da €8,00

Caffè espresso
Espresso
€ 2,00

Caffè decaffeinato
Decaffeinated coffee
€ 2,50

Caffè Americano
American coffee
€ 3,00

INFO

info

Coperto & Servizio
Cover charge
€ 3,00

(*) Prodotti gelo
(*) Frozen Items

ALLERGENI

allergens

- 1 Arachidi – Peanuts
- 2 Frutta a guscio – Tree nuts
- 3 Crostacei – Crustaceans
- 4 Molluschi – Shellfish
- 5 Pesce – Fish
- 6 Uova – Eggs
- 7 Latte e prodotti latticini
Milk and dairy products

- 8 Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten
- 9 Soia – Soya
- 10 Semi di sesamo – Sesame seeds
- 11 Sedano – Celery
- 12 Senape – Mustard
- 13 Lupino – Lupin
- 14 Anidride solforosa – Sulphur dioxide
- 15 Legumi – Legumes

LO CHEF CONSIGLIA

the chef recommends

Uovo al tegamino con lamelle di tartufo nero
Fried Egg with Slices of Black Truffle

€ 12,00

Allergeni/Allergens 6, 7

Prosciutto crudo "selezione Villani stagionatura 30 mesi" con grissino rustico
Cured Ham "Villani Selection, 30-Month Aging" with Rustic Breadstick

€ 15,00

Allergeni/Allergens 8

Risotto "selezione Oltrepò Pavese" con tartufo nero
Risotto 'Oltrepò Pavese Selection' with Black Truffle

€ 20,00

Allergeni/Allergens 7

Risotto "selezione Oltrepò Pavese" ai funghi porcini
Risotto 'Oltrepò Pavese Selection' with Porcini Mushrooms

€ 19,00

Allergeni/Allergens 7

Tagliolini di pasta fresca su fonduta di grana padano e tartufo nero
Fresh Tagliolini on Grana Padano Fondue with Black Truffle

€ 22,00

Allergeni/Allergens 7, 8

Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini
Fresh Tagliatelle with Porcini Mushrooms

€ 19,00

Allergeni/Allergens 7, 8

Filetto di manzo bavarese ai funghi porcini
Bavarian Beef Fillet with Porcini Mushrooms

€ 39,00

Allergeni/Allergens 11

Patatine fritte* grana padano e tartufo
French Fries with Grana Padano and Truffle*

€ 10,00

Allergeni/Allergens 7

Coppa di gelato fior di latte e lamelle di tartufo
Fior di Latte Gelato Cup with Slices of Truffle

€ 10,00

Allergeni/Allergens 7