

ACQUA

Filette naturale	cl 75	euro 4,00
Filette gasata	cl 75	euro 4,00
Filette leggermente gasata	cl 75	euro 4,00

SOFT DRIKS

Coca Cola	cl 20	euro 4,00
Coca Cola Zero	cl 20	euro 4,00
Fiver Tree Indian Tonic	cl 20	euro 5,00
Fever Tree Ginger Beer	cl 20	euro 5,00
Galvanina The Limone	cl 35	euro 6,00
Galvanina The Pesca	cl 35	euro 6,00

BIRRA

Baladin Isaac	cl 33	euro 6,00
Baladin Nora	cl 33	euro 6,00
Baladin L'Ippa	cl 33	euro 6,00
Baladin Super Bitter	cl 33	euro 6,00
Baladin Nazionale Gluten Free	cl 33	euro 6,00
Baladin Botanic Analcolica	cl 33	euro 6,00

CAFFETTERIA

Caffè Carnera Miscela Brasile e Messico		
Espresso		euro 3,50
Espresso macchiato		euro 4,00
Cappuccino		euro 5,00
Caffè Americano		euro 4,00
Caffè Corretto		euro 6,00
Decaffeinato		euro 3,50

Acetaia Delizia Estense
Sassuolo (MO)



Caffè Carnera
Milano (MI)



Consorzio Vacche Rosse
Reggio Emilia



Latteria Soresina
Soresina (CR)



Mancini Pastificio Agricolo
Monte San Pietrangeli (FM)



Marco D'Oggiono Prosciutti
Oggiono (LC)



Molino Pasini
Marcara (MN)



New Gala Fruit - Mercato Ortofrutticolo
Milano



Sommariva
Albenga (SV)



Tartufi Meneghini
Milano (MI)



Zaccaria
Salussola (BI)



Materia prima con cucina

Possiamo dirti che cosa abbiamo in menu oggi, ma non quello che ci sarà domani. È il Mercato che lo decide, regalandoci il miglior prodotto del giorno: quello più buono, più fresco. Lavoriamo la materia prima per darle un senso nuovo, senza snaturarne l'essenza. L'ingrediente ci suggerisce il piatto, la nostra gestualità lo esalta alla ricerca della vostra soddisfazione.

MENU PRANZO / BUSINESS LUNCH

1 piatto a scelta / 1 course euro 20,00

2 piatti a scelta / 2 courses euro 30,00

incluso coperto, acqua e caffè
water, cover, coffee are included in the menu

ogni piatto in aggiunta euro 15,00
each dish in addition euro 15,00

Croque Monsieur

Prosciutto cotto affumicato, fontina, salsa mornay
Homemade bread, smoked ham, fontina cheese, mornay sauce

L'orto di RAW

Puntarelle, insalata riccia, olive, dressing alle acciughe e lime, nocciole
Punterelle, curly salad, anchovy and lime dressing, hazelnuts

Vellutata

Castagne, funghi, ceci, rosmarino
Chestnut soup, mushrooms, chickpeas and rosemary

Fettuccine

Zucca, guanciale, pecorino
Fettuccine homemade pasta, pumpkin, pork cheek, pecorino cheese

Stinco Brasato

Salsa al vino rosso, purè, cime di rapa
Braised veal shank, red wine sauce, puree, turnip greens

Sacher

Pan di spagna al cioccolato, confettura di albicocca, vaniglia
Homemade sacher cake, chocolate sponge cake, apricot jam, vanilla

Tarte Citron

Tartelletta di frolla, curd al limone, meringa all'italiana
Homemade tarte citron, shortcrust pastry tartlet, lemon curd, Italian meringue