

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

VINO

Bicchieri di vino spumante	euro 8,00
Bicchieri di vino bianco	euro 8,00
Bicchieri di vino rosso	euro 8,00

Acetaia Delizia Estense
Sassuolo (MO)



Caffè Carnera
Milano (MI)



Consorzio Vacche Rosse
Reggio Emilia



Formagni
Novate Milanese (MI)



Latteria Soresina
Soresina (CR)



Mancini Pastificio Agricolo
Monte San Pietrangeli (FM)



Marco D'Oggiono Prosciutti
Oggiono (LC)



Molino Pasini
Marcaria (MN)



New Gala Fruit - Mercato Ortofrutticolo
Milano



Le Selvagge
Nembro (BG)



Sommariva
Albenga (SV)



Tartuffi 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

Doppio Smash Burger

bacon, cheddar, salsa burger, cetriolini, pomodoro, lattuga, patate alla paprika
(1, 3, 7, 10)

Homemade bread, beef, bacon, pickled cucumber, burger sauce, lattuce, tomatoes

L'orto di RAW

Insalata di carote, agrumi, cocco

Carrots, citrus and coconut salad

Zuppa

ceci neri, fave, lenticchie, cime di rapa

Black chickpeas soup, broad beans, lentils, turnip tops

Maltagliati

di grano saraceno, burro, salvia, Casera (1, 3, 7)

Maltagliati buckwheat homemade pasta, butter, sage, Casera cheese

Costine

di suino, verze, funghi

Pork ribs, cabbage, mushrooms

Millefoglie

chantilly, fragole (1, 3, 7)

Millefeuille, chantilly, strawberries

Pain Perdu

gelato alla crema, caramello salato (1, 3, 7)

Pain perdu, vanilla ice cream, salted caramel