

## 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

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Bicchiere di vino spumante | euro 8,00 |
| Bicchiere di vino bianco   | euro 8,00 |
| Bicchiere 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)



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, 1 bottiglia acqua e caffè  
*included cover, 1 bottle of water, coffee*

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

### MENU RAW

**Uovo** - Tuorlo, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe (1,3,7)  
*Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread*

**Riso** - Risotto, zafferano, funghi, lumache, salsa gremolada (7)  
*Risotto, saffron, mushrooms, snails, gremolada sauce*

**Tagliata** - Taglio di manzo, aceto balsamico, Parmigiano Reggiano, rucola e pomodorini  
*Flap meat beef, extra old balsamic vinegar, Parmigiano cheese, rocket, tomatoes*

**Tiramisù** - Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè, tartufo nero pregiato (1,3,7)  
*Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee*

**euro 75,00**

*\*disponibile il sabato*

### Doppio Smash Burger

bacon, cheddar, salsa RAW, patate alla paprika (1,3,7,10)  
*Double Smash Burger, bacon, cheddar, RAW sauce, paprika potatoes*

### L'orto di RAW

Agretti, asparagi, olandese all'aglio orsino (3,7)  
*Lamb's lettuce, asparagus, wild garlic hollandaise sauce*

### Hummus

di ceci, ceci alla paprika (11)  
*Chickpeas hummus, chickpeas with paprika*

### Fettuccine all'uovo

piselli, guanciale, cipollotto, pecorino (1,3,7)  
*Fettuccine homemade pasta, peas, bacon, spring onion, pecorino cheese*

### Manzo all'inglese

salsa senape e miele, patate novelle (10)  
*Roast-beef, mustard and honey sauce, potatoes*

### Gelati e sorbetti (3,7,8)

*ice creams and sorbets*

### Frutta

*Fruit*

### Brownies

frutti rossi, cremoso al gianduia (1,3,7,8)  
*Brownies red fruits, creamy gianduia*