

Lunch Prix Fixe 31/seat

choice of one

ANTIPASTI

Mondeghili

Fried Milanese-Style "Meatballs", Salsa Verde, Mixed Spring Vegetables, Lemon

Asparagi alla Milanese

Grilled Asparagus, Soft Boiled Egg, Parmigiano Reggiano DOP, Lemon, Black Pepper

Carne Cruda

Raw PEI Beef Eye Round, ROI Carte Noir Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt

Salumi e Formaggi Misti +4

Chef's Choice of Italian Cheese and Cured Meat, Crostini, Fig Mostarda

Crudo di Tonno +6

Raw Yellowfin Tuna, ROI Carte Noire Extra Virgin Olive Oil, Lemon, Caperberry, Chili

choice of one

PIATTI

Paglia e Fieno con Ragù di Coniglio

Housemade "Straw and Hay" Tagliatelle, Slow Cooked Rabbit Ragù, Fava Beans, Pecorino Romano DOP

Risotto di Salsiccia e Porri

Sweet Sausage, Braised Leeks, Rosemary, Parmigiano Reggiano® DOP

Casoncelli

Handmade Classic Ravioli from Bergamo filled with Braised Veal and Amaretti, Stirling Creamery Butter, Pancetta, Sage

Risotto di Asparagi e Montasio

Green Asparagus, Montasio Stravecchio Aged 20 Months, Lemon, Cured Egg Yolk

Risotto di Limone e Capesante +3

Raw Bay Scallop, Lemon, Thyme, Stirling Creamery Butter

Tajarin con Ragù di Vitello +8

Housemade 40 Egg Yolk String Pasta, Veal Ragù, Sage, Parmigiano Reggiano® DOP

trattoria
MILANO

04.10.23