

Speciale Porcini

Freschi Italiani

<i>-Insalata di Porcino crudo , soncino e scaglie di Bella Lodi</i>	€18.00
<i>-Tris di Porcini (1,2)</i> <i>Bruschetta con Porcini Trifolati, Porcini Fritti, Cappella arrostita</i>	€ 22.00
<i>-Carpaccio di ricciola con insalata di Porcini crudi con vinegrette al lime</i>	€ 22.00
<i>-Porcini trifolati</i>	€ 11.00
<i>-Cappelle di porcino arrostiti con aglio e prezzemolo</i>	€ 18.00
<i>-Porcino croccante con maionese al Wasaby</i>	€ 15.00
<i>Risotto carnaroli con funghi porcini e polvere di carota viola (4)</i>	€ 19.00
<i>Tagliolini fatti a mano con funghi porcini (1,2,4)</i>	€ 19.00
<i>Filetto di pescatrice al cartoccio con funghi porcini e patate</i>	€ 25.00
<i>Tagliata di Frisona lombarda con funghi porcini</i>	€ 24.00

Antipasti, salumi e leccornie

<u>Antipasto Via Milano</u>	€ 18
<i>Selezione di salumi con giardiniera e gnocco fritto(1) artigianale</i>	
<u>Mondeghili (2,3,8)</u>	€ 12
<i>Polpettine di carne di bollito servite con salsa verde</i>	
<u>Salame di d'oca con riccioli di burro di malga(4)</u>	€ 12
<u>Gnocco Fritto*4 pezzi(1)</u>	€ 4
<i>Gnocco fritto di nostra produzione con farina di grano tenero e farina ai 7 cereali</i>	
<u>Quaglie in saor</u>	€ 12
<i>Coscette di quaglia insaporite da cipolle bianche all'agro , insalatina di soncino e gocce di balsamico alla prugna</i>	
<u>Fiori di zucca ripieni* (1,2,3,4,11)</u>	€12
<i>Fiori di zucca ripieni di mozzarella di bufala ,acciuغه e basilico fresco accompagnati da salsa Ponzu</i>	
<u>Flan di zucca (1,2,4,7)</u>	€ 12
<i>Servito con crema di Taleggio d.o.p e crumble di amaretti</i>	
<u>Lumache italiane alla Bourguignonne* (4)</u>	€ 11
<i>6 lumache nella loro conchiglia insaporite con burro , prezzemolo ,aglio</i>	
<u>Bruschette di pane nero con burro di malga e acciuغه (1,4)</u>	€ 10
<u>Baccalà Mantecato</u>	€ 12
<i>Baccalà cotto a bassa temperatura mantecato al naturale servito con medaglioni di polenta Bresciana croccante</i>	
<u>Mondeghili di polpo alla Luciana (1,2)</u>	€13
<i>Polpettine di polipo servite su salsa di pomodoro fresco,olive ,capperi in fiore e prezzemolo</i>	
<u>Carpaccio di ricciola</u>	€18
<i>Carpaccio di ricciola pescata con melograno ,zenzero,radicchio e vinegrette al lime</i>	
<u>Funghi Porcini Croccanti(1,2)Su disponibilità</u>	€15
<i>Porcini freschi in crosta di panco serviti con maionese al Wasaby</i>	
<u>Scaloppe di Fois Gras* (1,2,4)</u>	€16
<i>Servite con Pan brioches tostato e gel all'arancia</i>	

Le nostre paste

Tagliolini* con ragu' di Gallina (1;2;4,8)

€ 15

Pasta fatta a mano con uova fresche di cascina servita con ragu' di gallina nostrana

Tagliolini* ai funghi Porcini (1,2,4,8)

€ 19

Pasta fatta a mano con uova fresche di cascina servita Trifolata di Porcini

Pappardelle* al salmi' di Lepre(1,2,4,8)

€ 18

Pasta fatta a mano con uova fresche di cascina servita con bocconcini di lepre in Salmi'

Tortelli Cremaschi*(1;4)

€ 15

Pasta fatta a mano servita con burro di malga e salvia

Paccheri al Ragu bianco di mare (1,2,5,10,14)

€ 18

Paccheri di pasta fresca con ragu' al coltello di pesci,molluschi e crostacei

Spaghettone al Caviale e lime (1,2,4,5)

€ 25

*Spaghettoni del pastificio artigiano Cav. Giuseppe Cocco,conditi con burro di malga e Caviale
Black Adamas*

Spaghettoni all'Astice e pomodorini del Piennolo (10)

€ 27

*Spaghettoni del pastificio artigiano Cav. Giuseppe Cocco condito con astice Americano e
pomodorini del Vesuvio*

I nostri risotti

Ossobuco alla Milanese con risotto allo zafferano (4,8) € 25

Ossobuco di vitello servito risotto alla milanese con gremolada liquida

Risotto alla Zucca Mantovana, chiodini e amaretti (4,8,1) € 16

*Riso Carnaroli ("Riso Paradiso" Azienda Agricola Fornaroli) mantecato con grana lodigiano Bella Lodi
Zucca Mantovana, chiodini e amaretti*

Risotto ai Funghi Porcini e polvere di carota viola (4,8) € 19

*Riso Carnaroli ("Riso Paradiso" Azienda Agricola Fornaroli) mantecato con stracciatella di bufala e
grana lodigiano Bella Lodi*

Risotto alla milanese (4) € 14

*Riso Carnaroli ("Riso Paradiso" Azienda Agricola Fornaroli) mantecato con grana lodigiano Bella Lodi
, zafferano e fondo di vitello*

I NOSTRI PIATTI POSSO ESSERE FATTI ANCHE SENZA LATTOSIO...
CHIEDI AL NOSTRO STAFF

Secondi piatti

Le ciccie....

<u>Cotoletta alla Milanese</u> (1,2,4)	€ 25
<i>Cotoletta con l'osso dal cuore rosa, cotta in burro chiarificato accompagnata da contorno a scelta</i>	
<u>Tartare di Frisona lombarda Nonna Rosa</u>	€16
<i>Tartare di Frisona lombarda della Macelleria Mutti servita con condimenti a parte (capperi in fiore, cipolla rossa di tropea, senape antica, crema di lime e tè verde e vinegrette agli agrumi)con o senza uovo</i>	
<u>Cervella* di vitello croccanti</u> (1,2)	€ 16

La nostra griglia

<u>Tagliata di controfiletto</u>	€22
<i>250 g di Frisona Lombarda frollata 60 gg servita con rucola e raspadura Bella Lodi</i>	
<u>Filetto di manzo ai Ferri</u>	€ 25
<i>Medaglione di filetto di circa 200 gr. Servito con contorno a scelta</i>	
<u>Costata di manzo ai ferri</u>	€ 26
<i>500 gr .di ottima Scottona frollata 60 giorni servita con contorno a scelta</i>	
<u>Fiorentina di manzo ai ferri</u> (per 2 persone)	€ 65
<i>1000 gr di ottima Scottona frollata 60 giorni servita con contorno a scelta</i>	

Secondi piatti

Dal mare

Tentacoli di polipo grigliato su Humus di ceci (1, 14, 6, 8)

€ 23

Polipo del mediterraneo in 2 cotture su Purea di ceci con Thaina, terra di prezzemolo e germogli di Shiso

Catalana di Gamberoni* (10)

€ 24

Servita con insalatina, pomodori cofit, cipolla rossa di Tropea, Mela verde, Melograno e crema al lime e tè verde

Gran fritto misto di pesce* (1, 2, 5, 10, 14)

€ 25

Gamberoni, Gamberi rosa, Alici, Calamari, triglie di scoglio e quello che il mare di volta in volta ci regala, servita con maionese al Wasaby

Filetto di Pescatrice all'isolana (5)

€ 24

Pescatrice al cartoccio con pomodorini del Piennolo, Capperi in fiore, Olive nere cotte al forno e patate Rosse

9 contorni € 6.00

Patate arrosto

Ciocorie ripassate A.O.P

Spadellata di verdure di stagione

Biete al burro di malga

Prurea di patate i.g.p di bologna

Insalata Mista

Giardiniera fatta in casa

Insalata russa

Verdure alla griglia

Cipolle borretane Glassate al miele di castagno

I Dessert del Via Milano

di nostra produzione

Tiramisu (1,2,4)

€ 6

Panna cotta con topping a scelta tra:
fragola, cioccolato, caramello o nocciola(4)

€ 6

Millefoglie con crema pasticciera e

fragole(1,2,4)

€6

Torta Bertolina con gelato alla crema (1,2,4)

€ 7

Crema brûlée (2,4)

€ 6

Cheese Cake artigianale (1,4)

Con gocce di cioccolato

€ 6

salame di cioccolato (1,2,4)

con panna montata

€ 6

Semifreddo ai fichi con caramello salato e

crumble croccante(2,4,7)

€ 6

Crema al caffè (2)

€4

Sorbetto al limone

€4

Per i dessert senza lattosio e senza glutine

chiedete al nostro staff

€7