

A minimalist line art illustration of a dining set. It features a central plate with concentric circles, a spoon to the left, a fork to the left of the plate, a knife to the right, and another spoon to the right. The lines are thin and elegant, with some decorative flourishes at the ends of the handles.

La cucina
è la forma più sincera di amore

MENÙ

Il Campari

Il Campari è uno dei liquori italiani più iconici e la sua storia risale alla metà del XIX secolo.

La sua creazione è attribuita a Gaspare Campari, un abile mastro liquorista, che nel 1860 sviluppò la ricetta segreta di questo amaro dal caratteristico colore rosso. Il successo fu immediato, tanto che nel 1867, Campari decise di aprire a Milano il famoso Caffè Campari, situato vicino al Duomo, che divenne rapidamente un punto di ritrovo per l'alta società milanese.

La ricetta del Campari, tuttora segreta e invariata, prevede l'infusione di erbe, spezie, frutti e cortecce in una base di alcol. Il suo sapore unico, con un perfetto equilibrio tra dolce e amaro, è diventato poi la caratteristica di molti cocktail classici, tra cui il Negroni e l'Americano.



Aperitivi

Spritz Campari

Campari, prosecco, soda
€ 8

Spritz Aperol

Aperol, prosecco, soda
€ 8

Hugo

Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, menta, soda
€ 8

Americano

Campari, vermouth rosso, arancia, soda
€ 9

Negroni

Campari, gin, vermouth rosso
€ 9

Gin Tonic

servito con acqua tonica Fever tree Mediterranean
€ 8

A top-down view of a grey ceramic bowl filled with bright yellow risotto, resting on a vibrant orange plate. The risotto is served in a mound, with some grains visible. A faint, artistic illustration of a saffron root is overlaid on the risotto. A semi-transparent white box with a thin green border contains text centered over the risotto.

La cücina de Milan

La cucina milanese ha una storia **ricca e secolare**, profondamente legata alla cultura e alle tradizioni della città di Milano e della regione circostante, la Lombardia.

Si è sviluppata nel corso dei secoli, riflettendo l'influenza delle **diverse dominazioni e culture** che si sono susseguite nel nord Italia, ma mantenendo sempre una forte identità locale.

Uno dei piatti simbolo della cucina milanese è il **risotto alla milanese**, noto per il suo caratteristico colore giallo, ottenuto dall'uso dello zafferano. La leggenda narra che il risotto sia nato nel 1574, durante la costruzione del Duomo di Milano, quando un artigiano, per scherzo, aggiunse zafferano al riso, creando un piatto che divenne subito popolare.

La tradizione milanese



Classico Carnaroli

mantecato alla milanese con pistilli (7,8,10)

€ 16



La vera cotoletta di maialino alla milanese

con patate fritte * (1,3,13)

€ 20

Ossobuco di vitello tradizionale

con risotto alla milanese * (1,7,8,10)

€ 28

L'ossobuco alla milanese

L'ossobuco alla milanese ha origini antiche, risalenti almeno al XVIII secolo. Questo piatto nasce nelle cucine contadine lombarde, dove l'uso di tagli meno pregiati della carne, come lo stinco di vitello, era comune. La lunga cottura in umido rendeva la carne tenera e saporita, mentre il midollo dell'osso, che è il cuore del piatto, donava ricchezza al sugo.



I prodotti della Bottega

L'Italia è un tesoro di eccellenze gastronomiche, con una ricca diversità di materie prime da nord a sud. Ogni regione offre prodotti unici, legati al territorio e alle tradizioni locali.

Prosciutto crudo di Parma DOP:

Prodotto esclusivamente nella provincia di Parma, è caratterizzato da una stagionatura minima di 12 mesi e un sapore dolce e delicato, dovuto al microclima unico della zona.



La burrata affumicata Murgella:

Dal 1957, il Caseificio Palazzo, situato nel cuore della Puglia, produce burrata affumicata. Grazie all'affumicatura naturale, il prodotto acquista un sapore intenso, che contrasta piacevolmente con la dolcezza e cremosità del suo cuore.

Bottega italiana

Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi
con zucchine alla griglia
e pomodori soleggiati
€ 16

Gratin di patate con fonduta di formaggi
al tartufo e crumble di noci * (1,7,13)
€ 14



Burrata affumicata
con pomodoro maturo, olio evo e basilico (7)
€ 15



Nell'attesa...

Bruschetta
Pane tostato con pomodoro fresco, origano e olio evo * (1)
€ 8



I primi piatti

Pacchero fresco di Gragnano
in salsa di pomodoro San Marzano,
basilico e crema di burrata affumicata (1,7)
€ 14



Tagliatelle all'uovo
al "vero" ragù bolognese (1,3,7,8,10)
€ 15

Pappardelle fresche con funghi porcini
rosmarino e demi glace * (1,3,6,7,10)
€ 15



Tortelli di zucca
al burro e salvia * (1,3,7,9,13)
€ 16



Minestrone di verdure
con crostini alla paprika * (1,8)
€ 12



Il piatto di Chef Massimo

Fusillo con ragù di pesce spada,
melanzane alla mentuccia e pomodorini * (1,4)
€ 16

I secondi piatti

Lombata di maialino in confit

alla riduzione di Bonarda,
cipolle caramellate e patate arrosto * (10)
€ 20

Classic Caesar salad

Insalata verde, petto di pollo alla griglia,
bacon croccante, uovo, crostini di focaccia e salsa Caesar * (1,3,15)
€ 18

Spiedo di calamari e gamberi gratinato

con spinaci e uvetta * (1,2,4,14)
€ 22



Pegasus burger

Morbido bun, burger di Fassona 150 gr, cheddar,
bacon croccante, cipolle caramellate
e pomodoro a fette * (1,7,10,13)
€ 18

Servito con patate fritte!

Alla griglia

La cucina alla griglia è un metodo di cottura che utilizza il calore diretto e secco di una fiamma o di carboni ardenti per cuocere il cibo. Questo tipo di cucina è apprezzato in tutto il mondo per la capacità di esaltare i sapori naturali degli alimenti, in particolare delle carni. La grigliatura permette di ottenere una crosta esterna croccante e un interno succoso, creando un contrasto di texture che rende il cibo particolarmente gustoso.

La tagliata:

Le origini della tagliata risalgono alla tradizione contadina toscana, dove la carne di manzo, allevata localmente e conosciuta per la sua qualità, veniva cotta in modo rapido su braci ardenti per preservare il suo sapore naturale.

Grill

Tagliata di controfiletto di manzo

con rucola e pomodorini

€ 24

Petto di pollo 200 g *

€ 18

Costine di suino

in salsa BBQ *

€ 18

Filetto di orata * (4)

€ 20

Serviti con patate al forno e salsa tartara

Grill vegetariano

Tomino fondente
con verdure alla griglia (7)

€ 16



La pinsa romana

La pinsa romana ha una storia affascinante che affonda le radici nell'antica Roma, ma è solo di recente che è tornata alla ribalta come alternativa alla pizza tradizionale. Il termine "pinsa" deriva dal latino "pinsere", che significa "stendere" o "schacciare", e si riferisce alla tecnica antica di stendere l'impasto.

Le origini della pinsa risalgono all'epoca romana, quando i cuochi preparavano una sorta di focaccia con un impasto a base di farina di grano, acqua e lievito, condito con erbe e altri ingredienti disponibili. Questa versione primitiva della pinsa era probabilmente diversa dalla pizza moderna, ma condivideva la stessa idea di un impasto lievitato e condito.

Nel corso dei secoli, la pinsa è stata in gran parte dimenticata, fino a quando è stata riscoperta e reinterpretata dai maestri pizzaioli romani nel XXI secolo.

Pinsa romana

Margherita 2.0

Tagliere di pinsa croccante
con salsa di pomodoro,
mozzarella, basilico e olio evo * (1,6,7)
€ 14



Italy

Tagliere di pinsa croccante
con pomodoro fresco,
focchi di burrata, rucola e olio evo * (1,6,7)
€ 15



Spicy

Tagliere di pinsa croccante
con salsa di pomodoro,
mozzarella, salame piccante * (1,6,7)
€ 15

Gli ingredienti della pinsa

La sua crosta leggera e croccante è il risultato di un impasto fatto con una miscela di farine (frumento, riso e soia) e una lunga lievitazione, che può durare fino a 72 ore, rendendola particolarmente digeribile.

Contorni

Patate al forno *oppure* fritte * (13)
€ 6

Spinaci ajo, ojo e peperoncino *
€ 6

Insalata mista
€ 6

Verdure grigliate
€ 9

Per i nostri piccoli ospiti

Paperino
Pennette al pomodoro e basilico + gelato + acqua o bibita * (1,7)
€ 15

Topolino
Cotoletta di pollo con patatine + gelato + acqua o bibita * (1,3,7,13)
€ 15

gluten free

Pennette senza glutine alla salsa di pomodoro e basilico * (8)
€ 14

Pane e coperto • € 3

Beverage

Acqua microfiltrata naturale o gassata
€ 2,50

Acqua in bottiglia naturale o gassata
€ 3

Bibite in lattina
€ 5

Birra in bottiglia
€ 6

Birra alla spina - piccola o media
€ 5 - € 7

Vini al calice
da € 6

Allergeni

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Glutine | 9. Senape |
| 2. Crostacei | 10. Solfiti |
| 3. Uova | 11. Sesamo |
| 4. Pesce | 12. Lupini |
| 5. Arachidi | 13. Frutta a guscio |
| 6. Soia | 14. Molluschi |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 15. Salse - chiedere allo staff |
| 8. Sedano | |

Nella preparazione e nel servizio prestiamo la massima attenzione a prevenire contaminazioni da allergeni, tuttavia alcune pietanze potrebbero contenere tracce di allergeni non previsti. Qualora soffrissi di allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il personale./ I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine

