

## PER INIZIARE

- UOVO SOFFICE CBT CON CREMA DI ZUCCA AL TIMO E MAGGIORANA (3) €14  
GIARDINIERA DELL'ORTO ALLO ZAFFERANO CON HUMMUS DI CECI **VEGANO** €14  
TORTINO DI PATATE CON GUANCIALE AL FORNO E CREMA DI CAVOLO NERO (1,3) €15  
HUMMUS DI BARBABIETOLA CON JULLIENNE DI VERDURE AL VAPORE **VEGANO** €12  
PIOVRA ALLA GRIGLIA CON PURE' DI PATATE AL LIME (4,7) €18  
PIZZA DI SFOGLIA CON SCAROLA E RICOTTA DI BUFALA (1,4,5,7) €15  
SELEZIONE SALUMI O FORMAGGI (7) €18  
EMPANADAS ARGENTINA (1,3) €10  
EMPANADAS **VEGANO** (1) €10

## PRIMI PIATTI

- CRESPELLE CON FONTINA D'ALPEGGIO E PROSCIUTTO DI PRAGA (1,3,7) €15  
PENNE ALLA PUTTANESCA DI BACCALÀ\* (1,4) €16  
PASTA E PATATE (1) **VEGANO** €14  
COUS COUS ALLE VERDURE (1) **VEGANO** €14  
RIGATONI RAGU' BIANCO E PORCINI (1,9) €20  
GNOCCHI DI PASTA INTEGRALE CON CREMA DI POMODORINI (1) €16  
SPAGHETTONI CON BOTTARGA E PANURE DI AGRUMI (1,4) €20  
RISOTTO DEL GIORNO €22

## PER CONTINUARE

- VITELLO TONNATO (1,3,7) €18  
POLPETTE DI LEGUMI POMODORO E BASILICO (1) **VEGANO** €14  
SEPIE STUFATE CON BIETOLE (4,7) €20  
MOSCARDINI IN GUAZZETTO CON BUDINO DI PATATE (4,3) €18  
BATTUTA DI MANZO CON PATATE (1) €18  
GUANCIA DI MANZO BRASATA CONTORTINO DI POLENTA (1,9) €22  
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE (1,3) €22

VERDURE MISTE AL VAPORE, ALLA PIASTRA - PATATE AL FORNO - PURE' €6

**DOLCI DEL GIORNO** €8

## STARTER

- Slow-cooked eggs with cream of squash, thyme and marjoram (3) €14  
Saffron pickled vegetables with hummus **VEGANO** €14  
Savory potato pie with baked guanciale and cream of black cabbage (1,3) €15  
Beetroot hummus with steamed vegetable crudité **VEGANO** €12  
Grilled octopus with purée of potatoes and lime (4,7) €18  
Stuffed pizza with escarole and bufala ricotta (1,4,5,7) €15  
Selection of cheese and cold cuts (7) €18  
Argentinian beef and vegetable empanadas (1,3) €10  
Vegetable empanadas **VEGANO** (1) €10

## FIRST COURSES

- Crespelle with fontina d'alpeggio cheese and praga ham (1,3,7) €15  
Penne with baccalà puttanesca sauce (1,4) €16  
Pasta with potatoes (1) **VEGANO** €14  
Couscous with mixed vegetables (1) **VEGANO** €14  
Rigatoni with white bolognese sauce and porcini mushrooms (1,9) €20  
Whole wheat gnocchi with tomato cream sauce (1) €16  
Spaghettoni with bottarga and citrus breadcrumbs (1,4) €20  
Risotto of the day €22

## MAIN COURSES

- Vitello tonnato (1,3,7) €18  
Légume meatballs with tomato and basil **VEGANO** (1) €14  
Stuffed cuttlefish with beetroot (4,7) €20  
Stewed baby octopus with potato pudding (4,3) €18  
Beef tartare with roasted potatoes (1) €18  
Braised beef cheeks with savory polenta pie (1,9) €22  
Milanese veal cutlet with roasted potatoes (1,3) €22

Steamed or grilled vegetables  
roasted potatoes – potato puree €6

**Deserts of the day** €8

 @abunrenderemilano

[www.abunrenderemilano.net](http://www.abunrenderemilano.net)

ALLERGENI  
\* GENERALI DERIVATI DI CRUSTACEI E UOVA  
\*\* ANCHE DA LATTE E FRUTTA A GUSCIO  
E ZUCCHERO  
\*\* ANCHE DA UOVA E ZUCCHERO  
E ZUCCHERO