



ALLA CARTA

VITELLO TONNATO ALL'ITALIANA (uova, possibili tracce di lattosio, pesce)	15
CALAMARO IN TRE COTTURE, BAGNA CAUDA LEGGERA (lattosio, molluschi, pesce)	16
INSALATA D'ANGUILLA AFFUMICATA E SCAROLA (soia, sesamo, prodotti a base di pesce)	17
CIPOLLA ROSSA DI ZUCCHERO SOFFIATO RIPIENA DI FORMAGGIO DI CAPRA, CIPOLLA CAMELLATA, SU PANE AL SESAMO (lattosio, sesamo, glutine)	20
PROSCIUTTO CRUDO DI D'OSVALDO, CULATELLO DI ZIBELLO, SALAME DI VARZI	20
RAVIOLI FATTI DA NOI RIPIENI DI BACCALA' CON GUAZZETTO ALL'ACQUA PAZZA (glutine, uova, lattosio, pesce)	18
TAGLIATELLE MAISON AL RAGU' ALLA BOLOGNESE (glutine, lattosio, uova, sedano, anidride solforosa e solfiti da vino)	16
SPAGHETTO GERARDO DI NOLA AL POMODORO FRESCO (glutine)	16
RISOTTO ALLA MILANESE (lattosio, sedano)	18
SPAGHETTONI GERARDO DI NOLA, COLATURA DI ALICI, CALAMARETTI SPILLO**, PANE CROCCANTE (glutine, pesce, molluschi)	18
CONTROFILETTO DI MANZO ALLA BRACE, LASCIATO ROSATO E PURE' DI PATATE (lattosio)	22
PESCATO DEL GIORNO CON CREMA DI PATATE E ALBICOCHE SALTATE IN PADELLA (pesce, lattosio, sedano)	28
COTOLETTA ALLA MILANESE BASSA, BEN COTTA, SENZA OSSO CON PURE' DI PATATE AL CUCCHIAIO (glutine, uova, lattosio)	27
COTOLETTA ALLA MILANESE ALTA, CON OSSO, LASCIATA ROSATA CON PURE' DI PATATE AL CUCCHIAIO (glutine, uova, lattosio)	33
PICCIONE COTTO ALLA BRACE, LASCIATO ROSATO E RABBARO FERMENTATO CON SALSA AL GIN (lattosio, senape, anidride solforosa e solfiti da vino)	28
SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI (lattosio)	da 10 a 45

osteria con cucina

AL PONT DE FERR



LA TRADIZIONE

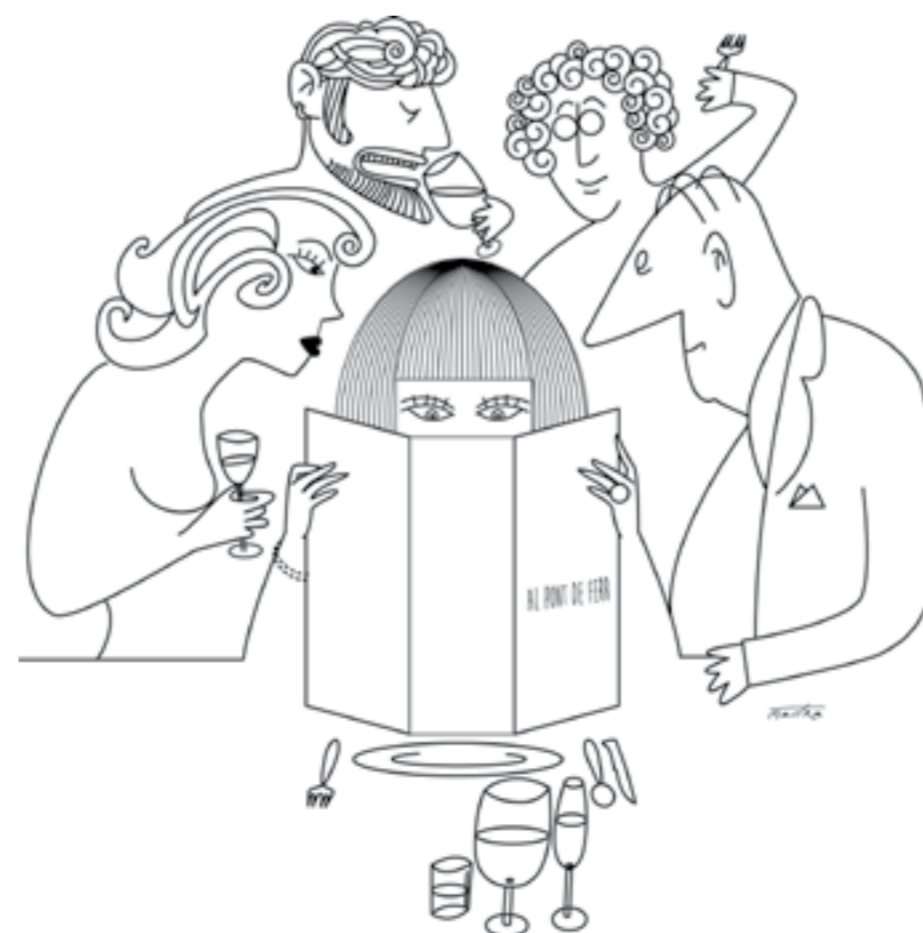
VITELLO TONNATO ALL'ITALIANA (uova, possibili tracce di lattosio, prodotto a base di pesce)
RISOTTO ALLA MILANESE (lattosio, sedano)
CONTROFILETTO DI MANZO ALLA BRACE, LASCIATO ROSATO E PURE' DI PATATE (lattosio)
TIRAMISU' (lattosio, uova, glutine)
45 PER PERSONA
LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE DOVRA' ESSERE CONDIVISA DA TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

FOLLIA

LA NOSTRA FOLLIA ...
È DI PRENDERVI PER MANO
PER ACCOMPAGNARVI IN UN VIAGGIO
NEL CUORE DELLA NOSTRA CUCINA
TRA I PIATTI DI IERI E DI DOMANI
(glutine, uova, lattosio, molluschi, soia, sesamo, frutta a guscio,
sedano,, pesce, senape, crostacei, anidride solforosa e solfiti da vino)

65 PER PERSONA
6 PORTATE

LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE DOVRA'
ESSERE CONDIVISA DA TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO



* Prodotto italiano abbattuto a bordo del peschereccio

Pesci e carni acquistati freschi vengono abbattuti
e lavorati come da regolamento europeo n. 853/2004

**In caso di assenza di prodotto fresco ci riserviamo
di utilizzare prodotti surgelati all'origine



'A LA CARTE

ITALIAN VITELLO TONNATO <small>(eggs, possible traces of lactose, fish)</small>	15
SQUID IN THREE COOKINGS, LIGHT BAGNA CAUDA <small>(lactose, shellfish, fish)</small>	16
SALAD WITH SMOKED EEL AND SCAROLA <small>(soy, sesame, fish-based products)</small>	17
RAW HAM BY D'OSVALDO, CULATELLO BY ZIBELLO, SALAMI BY VARZI	20
THE CANDIED VERSION OF RED ONION, FILLED WITH FRESH GOAT CHEESE, CARAMELIZED ONION ON SESAME BREAD <small>(lactose, sesame, gluten)</small>	20
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH COD FISH IN "ACQUA PAZZA" SAUCE <small>(gluten, eggs, lactose, fish)</small>	18
TAGLIATELLE MAISON WITH BOLOGNESE RAGU' <small>(gluten, lactose, eggs, celery sulfur dioxide and sulphites from wine)</small>	16
SPAGHETTO GERARDO DI NOLA WITH TOMATOES <small>(gluten)</small>	16
MILANESE RISOTTO <small>(lactose, celery)</small>	18
SPAGHETTONI GERARDO DI NOLA BABY SQUIDS**, ANCHOVIES DRIPPING, CRISPY BREAD <small>(gluten, shellfish), fish)</small>	18
SIRLOIN GRILLED BEEF, ROSE' AND MASHED POTATO <small>(lactose)</small>	22
FISH OF THE DAY WITH POTATO CREAM AND APRICOTS SAUCE <small>(fish, lactose, celery)</small>	28
MILANESE CUTLET, THIN, WELL COOKED, WITHOUT BONE WITH MASHED POTATO <small>(gluten, eggs, lactose)</small>	27
MILANESE CUTLET, THICK, WITH BONE, MEDIUM RARE, WITH MASHED POTATO <small>(gluten, eggs, lactose)</small>	33
GRILLED PIGEON, LEFT ROSE AND FERMENTED RHUBARB WITH GIN SAUCE <small>(lactose, mustard, sulfur dioxide and sulphites from wine)</small>	28
SELECTION OF ARTISAN CHEESES <small>(lactose)</small>	FROM 10 TO 45

THE TRADITION

ITALIAN VITELLO TONNATO <small>(eggs, possible traces of lactose, fish)</small>
MILANESE RISOTTO <small>(lactose, celery)</small>
SIRLOIN GRILLED BEEF, ROSE' , MASHED POTATO <small>(lactose)</small>
TIRAMISU' <small>(lactose, eggs, gluten)</small>
45 PER PERSON
THE CHOICE OF THE TASTING MENU SHOULD BE SHARED BY ALL GUESTS AT THE TABLE

MADNESS

MADNESS IS TO TAKE YOU BY HAND
TO MAKE A JOURNEY INTO THE HEART OF OUR CUISINE
BETWEEN THE DISHES OF YESTERDAY AND THOSE
THAT WILL COME

(gluten, eggs, lactose, shellfish, soy, sesame, nuts,
celery, fish, mustard, shellfish, sulfur dioxide and sulphites from wine)

65 PER PERSON
6 DISHES

THE CHOICE OF THE TASTING MENU SHOULD
BE SHARED BY ALL GUESTS AT THE TABLE

* Italian product are frozen on board the fishing boat

Freshly purchased fish and meat are frozen
and worked according to the European regulation n. 853/2004

**In case of absence of fresh product we reserve
to use frozen products at the origin