



CONTORNI

INSALATA MISTA
MIXED SALAD

4

MISTO VERDURE BOLLITE
MIXED BOILED VEGETABLES

4

GRIGLIATA DI VERDURE DI STAGIONE
GRILLED SEASONAL VEGETABLES

8

PATATE FRITTE
AMARCORD FRIES

5

DESSERT

TIRAMISÙ
TIRAMISÙ

5

BUDINO AL LIMONE
LEMON PUDDING

5

TORTA DI FRUTTA AMARCORD
AMARCORD FRUIT CAKE

5

MACEDONIA DI FRUTTA NAZIONALE
ITALIAN FRUIT SALAD

5

MACEDONIA DI FRUTTA ESOTICA
EXOTIC FRUIT SALAD

7

**CHEF VALENTINO PREPARA A MANO TUTTE
LE PASTE FRESCHE DEL MENÙ**
**È SEMPRE DISPONIBILE LA SALSA AL POMODORO
E IL RAGÙ CLASSICO**
CHIEDETE A COSTANTINO



MENU



ANTIPASTI

PORCINI E POMODORI VERDI FRITTI 18
FRIED PORCINI AND GREEN TOMATOES

CARPACCIO DI FILETTO CON INSALATA DI CAMPO, CASTAGNE E MIRTILLI 14
FILLET CARPACCIO WITH BITTER SALAD, CHESTNUTS AND BLUEBERRIES

DEGUSTAZIONE DI AFFETTATO E SELEZIONE DI FORMAGGI, POLENTA GRIGLIATA, CONFETTURE MIELE E FRUTTA SECCA 15
SELECTION OF HAMS, SALAMIS AND CHEESES FROM LOMBARDY, GRILLED POLENTA, JAMS, HONEY AND DRIED FRUIT

SALMONE MARINATO IN CASA, SEDANO RAPA E BURRO ALL'ARANCIA 12
HOMEMADE MARINATED SALMON, CELERIAC AND ORANGE BUTTER

PEPATA DI COZZE CROSTINO DI PANE AL PEPE 10
MUSSEL SOUP WITH CROUTON

UOVA AL TARTUFO NERO 12
EGGS WITH BLACK TRUFFLE

TENTACOLO DI POLPO E CALAMARI ALLA PIASTRA, PESTO DI POMODORO SECCO E PREZZEMOLO 13
OCTOPUS TENTACLE AND GRILLED SQUID, DRIED PARSLEY TOMATO PESTO

L'INSALATA DI PUNATRELLE E CARCIOFI CON SALSA DI ACCIUGHE E GRANA 9
ARTICHOKE SALAD AND CRUNCHY CHICORY WITH ANCHOVY CREAM AND PARMESAN FLAKES

I MILANESEI

TRIPPA ALLA MILANESE 10
MILANESE TRIP

ZUPPA DI CIPOLLE 10
ONION SOUP

ROGNONCINO TRIFOLATO 9
KIDNEY ALLA MILANESE

OSSOBUCCO E RISOTTO 20
OSSOBUCCO AND RISOTTO

COTOLETTA ALL MILANESE VESTITA CON PATATE 16
COTOLETTA ALL MILANESE - DRESSED OR NAKED WITH POTATOS



PRIMI PIATTI

FETTUCCINE FATTE IN CASA AL TARTUFO CON PORCINI TRIFOLATI 18
HAND MADE FETTUCCINE WITH TRUFFLE AND SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS

FARRO SALTATO CON GAMBERI, FOGLIE DI CURRY, CILIEGINI E NIDO DI CIPOLLA CROCCANTE 10
SPELLED SAUTÉED WITH PRAWNS, CURRY LEAVES, CHERRY TOMATOES AND CRUNCHY ONION

RISOTTO GIALLO 12
SAFFRON RISOTTO

SPAGHETTI ARTIGIANALI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO 9
SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL AND CHILLI

MEZZEMANICHE MANCINI AL MARE 13
MANCINI'S MEZZEMANICHE WITH MEDITERRANEAN FISH SAUCE

TORTELLONI DELLO CHEF VALENTINO 12
HAND MADE TORTELLONI PASTA BY CHEF VALENTINO

SECONDI

SPIGOLA AL SALE AROMATICO CON VERDURE ALLA PIASTRE 18
SEA BASS IN AROMATIC SALT WITH GRILLED VEGETABLES

FRITTO MISTO AMARCORD: CALAMARI, GAMBERI, FILETTI DI PESCE E VERDURE DI STAGIONE 16
MIXED FRIED FISH IN SUMMER, CALAMARI, PRAWNS, BATTERED COD AND SEASONAL VEGETABLES

SUPREME DI FARADNA BRASATA AL BARBERA, CICORIA PICCANE 14
GUINEA FOWL SUPREME, BRAISED WITH BARBERA WINE SERVED WITH CHICORY

BRISKET CON SALSA DI BBQ AMARCORD, PATATE FRITTE AMARCORD 16
AMARCORD BRISKET, HOUSE MADE BBQ SAUCE AND FRIES

FILETTO DI MANZO A BASSA TEMPERATURA AL MARSALA CON CREMA DI PATATA E CARCIOFO FRITTO 24
SOUS-VIDE BEEF FILLET, MARSALA CREAM, CREAM POTATO AND FRIED ARTICHOKE

INSALATA DI MARE AMARCORD, POLPO A BASSA TEMPERATURA, CALAMARI BOLLITI, GAMBERI, COZZE, SEDANO, CAROTA POMODORO 18
EAFODD SALAD AMARCORD STYLE, SOUS-VIDE OCTOPUS, BOILED SQUID, PRAWNS, MUSSELS, CELERY, CARROT, TOMATO AND GREEN SALAD

CALAMARI ALLA PIASTRA 15
GRILLED SQUID