

PIATTI DELLA TRADIZIONE - *THE TRADITION*

ANTIPASTI / STARTERS

Mondeghili con soffice di patate e bagnetto verde (1-3-7-9)

Traditional Milanese meat balls with potato cream and green sauce

25 €

Paté di fegato di vitello, pan brioche e mostarda di fichi (1-3-7)

Veal liver paté, brioche bread and fig mustard

28 €

Selezione di salumi “Spigaroli” (1-7)

“Spigaroli” cold cut selection

36 €

RISOTTO

Risotto alla Milanese Don Lisander (7-9-12)

Don Lisander Milanese traditional risotto

26 €

Risotto al salto rivisitato (3-7-9-12)

Milanese risotto “al salto” (crispy)

26 €

SECONDI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Costoletta alla Milanese (1-3-7)

Milanese Veal cutlet

42 €

Ossobuco con risotto alla Milanese (1-7-9-12)

Ossobuco with Milanese risotto

45 €

“El Tocc de Milan” cinque mondeghili assortiti (1-7-9-12)

“El Tocc de Milan” five assorted traditional meat balls

40 €

DESSERT

Torta Manzoniana LA PROVVIDENZA (1-3-7-8)

The Mazoni cake LA PROVVIDENZA

14 €

ANTIPASTI - *STARTERS*

Vitello Tonnato e capperi in fiore (3-9-10)

Veal with tuna sauce and capers

26 €

Carciofo fritto, castelmagno e polvere di liquirizia * (7)

Fried artichoke, Castelmagno cheese and licorice powder

24 €

Salmerino alpino affumicato, agrumi e maionese leggera alle erbe

e olio aromatizzato (3-4)

Smoked Alps char, citrus, light herb and flavored oil mayonnaise

26 €

Uovo di montagna poché, cremoso di patate, piselli,

fonduta di alpeggio e tartufo estivo (3-7)

Poached mountain egg, creamy potato, green beans, mountain cheese fondue and truffle

26 €

Fiori di zucca, colatura di provola affumicata e coulis di pomodoro * (1-7)

Pumpkin flowers, smoked provola cheese cream and tomato coulis

22 €

Tartare di branzino, battuta di pomodoro sott'olio, mandorle,

capperi e salsa al prezzemolo (4-8)

Sea Bass Tartare, tomato puree in oil, almonds, capers and parsley sauce

26 €

Calamaro, crema di zucchine, limone e ricotta al forno (4-7)

Squid, zucchini cream, lemon and baked ricotta

25 €

Insalata di mazzancolle, avocado, scalogno agrodolce e datterini * (2-4-9)

Prawns salad, avocado, sweet and sour shallot, datterini tomatoes

28 €

Selezione di formaggi e confetture

Selection of cheeses and jams

30 €

PRIMI - PASTA AND RISOTTO

Spaghetti “Mancini” ai tre pomodori e basilico (1-7)

“Mancini” spaghetti with three tomatoes and basil

24 €

Riso Carnaroli, cacio, pepe e fave * (7)

Carnaroli rice, cacio cheese, pepper and broad beans

26 €

Tagliatella alle castagne, ragù di selvaggina, aglio nero e pino mugo (1-7-9)

Chestnut tagliatelle pasta, game ragù, black garlic and mountain pine

28 €

Linguine, calamari, limone, basilico e pane aromatico (1-4)

Linguine, squid, lemon, basil and aromatic bread

28 €

Gnocchi di patate della tradizione e ragù classico (1-7-9)

Traditional potato gnocchi and ragu

24 €

Maccheroncini in guazzetto di pesce (1-2-4-7-9)

Baby maccheroni and fish stew

33 €

Vellutata di topinambur e carciofi (7)

Jerusalem artichoke and artichoke cream soup

20 €

SECONDI CARNE - *MEAT MAIN COURSE*

Filetto di manzo, cardoncelli e chiodini brasati (7-9)

Beef fillet and mixed mushrooms

45 €

Filetto di vitello, millefoglie di erbe e provola affumicata e la sua salsa (1-7-9)

Veal fillet, the sauce, herbs and provola cheese millefeuille

42 €

Stinco di maialino alla birra, sedano rapa e senape selvatica (7-9)

Pork shank with beer, celeriac and wild mustard

35 €

Guancia di vitello brasata e soffice di patate (7-9-12)

Braised veal cheek with soft potatoes

42 €

Peperone ripieno "Don Lisander" (1-3-7-9)

Stuffed pepper "Don Lisander"

30 €

SECONDI PESCE - *FISH MAIN COURSE*

Pesce spada, panure alle erbe, melanzane e mentuccia * (1-4-7)

Swordfish, herbs breadcrums, eggplant and mint

38 €

Tonno, peperoni arrostiti, prezzemolo e lime (4)

Tuna, roasted peppers, parsley and lime

40 €

Dadolata di pesce alla mediterranea (2-4-9)

Mediterranean style diced fish

38 €

Pescato del giorno (4)

Catch of the Day

10 € / 100g

PER CONCLUDERE - *DESSERT*

Tiramisu (1-3-7)

Tiramisu

12.50 €

Crema di zabaglione e lamponi (3-7)

Zabaglione eggnog and raspberries

12.50 €

Torta Manzoni LA PROVVIDENZA (1-3-7-8)

The Manzoni cake LA PROVVIDENZA

14 €

Mousse al cioccolato * (3-7)

Chocolate mousse

12.50 €

Frutti di bosco

Mix of berries

14.50 €

Torta di mele (1-3-7-8)

Apple pie

14 €

Ananas

Pineapple

12.50 €

Gelati e sorbetti (3-7)

Icecreams and sorbets

12.50 €

I numeri tra parentesi si riferiscono alla tabella riguardante sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Secondo codice europeo reg. (UE)1169/2011 del 25/10/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

N.B. Tutti gli alimenti elencati nel menù possono contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte,
frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, molluschi.

CHIEDERE AL PERSONALE LA TABELLA IN CASO DI ALLERGIE/INTOLLERANZE ALIMENTARI

i prezzi sono comprensivi di tasse e servizi - coperto € 6.00 -si accettano le seguenti carte di credito:

American Exp - Carta Si - Euro Card - Master Card - Visa * trattasi di prodotti all'origine congelati o surgelati.

N.B. All foods listed in the menu may contain traces of gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery,
mustard, sesame, sulphites, molluscs.

The numbers in brackets correspond to foods causing allergies/intolerances according to the EU code 1169/2011 del 25/10/2011

ASK THE STAFF FOR THE TABLE IN CASE OF ALLERGIES/INTOLERANCE PRICES INCLUDE TAXES AND SERVICES

cover charges not included € 6.00 - We accept the following credit cards: American Exp - Carta Si - Euro Card - Master Card - Visa

The list of allergens is available from the hall staff * products could be frozen at origin.



LA PROVVIDENZA

UNA STORIA DI MILANO



IL SAPORE DELLA
TRADIZIONE

