

LA NOSTRA STORIA: L'ORECCHIA DI ELEFANTE, TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Nostra Storia: L'Orecchia di Elefante, Tradizione e Innovazione

Nel cuore del nostro ristorante, la passione per la carne si sposa con l'amore per la tradizione milanese. La scelta di puntare sull'orecchia di elefante non è casuale: è un omaggio alla cultura gastronomica locale, rivisitata con un tocco di modernità per soddisfare ogni esigenza.

Le nostre orecchie di elefante sono preparate con carne di maiale proveniente dal carré, un taglio pregiato utilizzato per il prosciutto. Questo garantisce una morbidezza unica e un sapore inconfondibile che conquistano al primo assaggio.

Ma non ci fermiamo qui: crediamo che tutti debbano poter gustare la nostra specialità, ed è per questo che aderiamo all'iniziativa dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC). Offriamo una versione senza glutine dell'orecchia di elefante, così come tutti i nostri piatti sono replicabili in chiave gluten free, senza mai sacrificare gusto e qualità.

Un piatto che racconta la storia di una cucina autentica, ma sempre attenta alle esigenze moderne. Vi aspettiamo per farvi scoprire il nostro modo di vivere la tradizione: con passione, qualità e attenzione a ogni dettaglio.



ANTIPASTI

APPETIZERS

Polpette gluten-free con cipolla caramellata

Gluten-free meatballs with caramelized onion

9

Lardo celtico su bruschetta con miele di castagno

Celtic lard on bruschetta with chestnut honey

8

Involtini di carpaccio di chianina al pesto di rucola

Chianina beef carpaccio rolls with rocket pesto

sottili fette di carpaccio di chianina selezionata, ripiene di pesto fresco di rucola

Allergeni: 8

12

Carpaccio di Bresaola IGP con Stracciatella e Pistacchi

IGP Bresaola Carpaccio with Stracciatella and Pistachios

Allergeni: 7

12

Selezione salumi d'Oggiono con formaggi d.o.p.

Selection of Oggiono cured meats with cheeses

salumi selezionati Marco d'Oggiono, abbinati a formaggi italiani freschi e stagionati, serviti con salsine

Allergeni: 7/8

18





PRIMI FIRST COURSES

Tagliatelle con ragù di cinghiale

Tagliatelle with wild boar ragù

Allergeni: 1/7

Risotto alla milanese con ragù di ossobuco, granella di pistacchio

Milanese risotto with ossobuco ragù and pistachio crumble

Allergeni: 8/9

Risotto con radicchio e scamorza

Risotto with radicchio and smoked scamorza

Allergeni: 7

Gnocchi gluten free taleggio e speck

Gluten-Free Gnocchi with Taleggio and speck.

Allergeni: 7/8

12

15

11

13





SECONDI MAIN COURSES

Tagliata, straciatella di burrata, bacon croccante, pistacchio (250 gr)

Sliced Beef, Straciatella di Burrata, Crispy Bacon, Pistachio (250g)

22

Tartare Buongustaio (150 gr)

Battuta al coltello, con senape grani, sale maldon e olio EVO.

Hand-chopped beef with wholegrain mustard, Maldon salt, and EVO oil

Allergeni: 7/10

21

Filetto con Lardo Croccante e Vellutata al Balsamico

Fillet with crispy lard and balsamic glaze

25

Gran Grigliata mista di carne

Mixed grilled meat platter

23

Fiorentina bavarese (prezzo hg)

Angus T-bone steak (priced 100g)

7,5

Costata di cavallo

Horse ribeye

26

Costata di Scottona bavarese (500 g)

Scottona ribeye

25

Filetto di maiale al chianti (250g)

Scottona ribeye

20

Filetto di manzo alla griglia (250 g)

Scottona ribeye

24





LE NOSTRE ORECCHIE DI ELEFANTE

OUR "ELEPHANT EARS"

CARNE DI MAIALE CARRÉ DI PRIMISSIMA SCELTA, SELEZIONATA CON CURA
DALLA NOSTRA MACELLERIA.

Liscia

Without toppings (Plain)

20

Con Patate saltate al rosmarino

With rosemary potatoes

21

Con Patatine fritte

with french fries

21

Con Trevigiana

With Treviso radicchio

21

Con Cipolle Caramellate

With caramelized onions

21

Con Mozzarella Pomodorini e origano

With mozzarella, cherry tomatoes, and oregano

22

Con Scamorza affumicata e radicchio

With smoked scamorza and radicchio

22

Con Fiori di zucca ripieni alla provola

With zucchini flowers stuffed with provola cheese

23

Con Uova al tegamino e guanciale al pepe

With fried eggs and peppered guanciale

22

Con Gorgonzola e noci

With gorgonzola and walnuts

22

Con Rucola e pomodorini

With rocket and cherry tomatoes

21

Con Pomodori secchi stracciatella e pistacchio

A large cut featuring both the

23

Con Pancetta e scaglie di grana

Sliced steak served

23

Con Mortadella, stracciatella e granella di pistacchio

Sliced steak served

24

Con Funghi porcini

Sliced steak served

25

Con Prosciutto crudo riserva Oggiono e scaglie di grana

Sliced steak served

26

Con Verdure alla griglia

With grilled vegetables

23

Con Speck e porcini

With speck and porcini

26

Con Lardo Celtico, miele e mandorle tostate

With Celtic Lardo, honey, and toasted almonds

24

Non è possibile condividere le orecchie di elefante, le mini orecchie hanno un prezzo di 15 € l'una.

It is not possible to share the "orecchie di elefante." Mini "orecchie" are priced at €15 each



CONTORNI SIDE DISHES



Patate saltate al rosmarino

Rosemary sautéed potatoes

5

Patatine fritte

French fries

5

Frittura di: fiori di zucca o carciofi o funghi

Fried options: zucchini flowers, artichokes, or mushrooms

6

Insalata mista

Mixed salad

5

Verdure miste alla griglia

Grilled mixed vegetables

6

Broccoletti aglio olio e peperoncino

Broccoli with garlic, olive oil, and chili pepper

5





DOLCI DESSERTS

Assortimento di dessert artigianali con o senza glutine

Assortment of artisanal desserts, with or without gluten

7

Sorbetti in finger spoon con o senza glutine

Finger spoon sorbets, with or without gluten

7

Affogato al Caffè

Espresso with ice cream

7

Gelato con frutta fresca

Ice cream with fresh fruit

6,5





BEVANDE DRINKS

Acqua minerale 1 l

3

Bibite in lattina

3,5

Birre artigianali

Chiara 33 cl
Doppio malto 33 cl
Senza Glutine

6

Grappa barricata

6

Liquori /Amari Artigianali

Limoncino
Aloysa
Amaro del Marinaio
Fennet (finocchio e peperoncino)
Jefferson

7

Amaro

Amaro montenegro
Amaro del Capo
Jefferson

5

Caffè

1,5

Deca

2,0

Coperto

3,0





VINI WINES

Bollicine

Valdobbiadene sup.extra dry	25,00
Pinot Nero brut	24,00
Ribolla gialla brut	24,00
Rosè Extra dry millesimato brut	24,00

Vini Rossi

Chianti Classico Gallo Nero d.o.c.	25,00
Cabernet Sauvignon d.o.c.	21,00
Syrah terre siciliane i.g.t.	24,00
Primitivo Rivera	22,00
Rosso Montalcino d.o.c.	28,00
Pinot Nero d.o.c.	24,00
Morellino di Scansano d.o.c.	24,00
Aglianico Campania	22,00
Rosso Montepulciano d.o.c.	22,00
Frappato Terre Siciliane i.g.t.	24,00
Negroamaro Rivera Salento	22,00
Lavico Duca di Salaparuta	28,00
Nebbiolo d'Alba Rènovo	26,00

Vini Rosati

Rosato Colli cerentino	22,00
------------------------	-------

Vini rossi da 0,375 ml

Dolcetto d'Alba	12,00
Chianti Gallo nero	13,00
Morellino di Scansano	13,00
Barbera d.o.c.	12,00
Cabernet Sauvignon d.o.c.	11,00
Bonarda d.o.c.	11,00

VINI BIANCHI

Pinot Grigio d.o.c.	20,00
Ribolla Gialla Collio d.o.c.	24,00
Vermentino	20,00
Greco di Tufo d.o.c.	24,00
Falanghina d.o.c.	22,00



Vini da Meditazione

Taurasi Alta Valle	38,00
Barolo d'Alba	50,00
Brunello di Montalcino	60,00
Chianti Classico Riserva	40,00
Vino Nobile Montepulciano Ris.	45,00
Valpolicella Ripasso	40,00
Barbaresco Basarin	45,00
Taurasini Eremo San Quirico	35,00
Alicante Querciolaia	35,00

Vino della casa

Rosso	10,00	1/2	20,00 1 L
Bianco	10,00	1/2	20,00 1 L
Al calice	5,00		



TABELLA DEGLI ALLERGENI

ALLERGENS CHART

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) AD ECCEZIONE DI GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO
8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI) E PRODOTTI DERIVATI.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/L ESPRESSI COME SO₂.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

1. Cereals containing gluten and their derivatives
2. Crustaceans and crustacean-based products
3. Eggs and egg-based products
4. Fish and fish-based products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios) and their derivatives.
8. Milk and milk-based products (including lactose), except for Grana Padano and Parmigiano Reggiano
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame-based products
12. Sulfur dioxide at concentrations above 10mg/kg or 10mg/L expressed as SO₂
13. Lupins and lupin-based products
14. Mollusks and mollusk-based products

Per qualsiasi intolleranza alimentare, informare il personale di sala

Please inform us of any allergies or dietary restrictions when ordering.

Le nostre "Orecchie di Elefante" sono preparate utilizzando carne di maiale proveniente dalla lonza, un taglio di alta qualità comunemente impiegato nella produzione del prosciutto. Questo garantisce una tenerezza e un sapore unici, anche senza glutine.

Our "Orecchie di Elefante" are made using pork from the loin, a high-quality cut of meat commonly used for ham production. This ensures unique tenderness and flavor. A gluten-free version is available upon request.

Supplemento di 1,50€ per farciture extra sulle orecchie di elefante.

€1.50 surcharge for extra toppings on elephant ears.