



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

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

Nel cuore del nostro ristorantino, 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.





**Polpette gluten-free con cipolla caramellata**Gluten-free meatballs with caramelized onion

Lardo celtico su bruschetta con miele di castagno
Celtic lard on bruschetta with chestnut honey

## 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

# Carpaccio di Bresaola IGP con Stracciatella e Pistacchi

IGP Bresaola Carpaccio with Stracciatella and Pistachios Allergeni: 7

#### 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















# 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

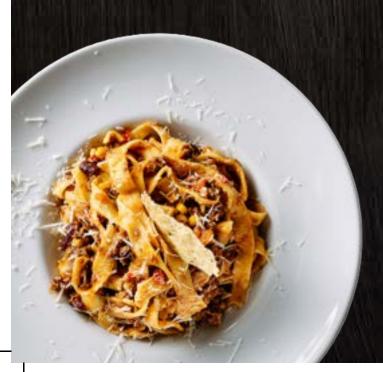
Gluten-Free Gnocchi with Taleggio and speck. Allergeni: 7/8













MAIN COURSES	
Tagliata, straciatella di burrata, bacon croccante, pistacchio (250 gr) Sliced Beef, Stracciatella 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
<i>Gran Grigliata mista di carne</i> Mixed grilled meat platter	23
Fiorentina bavarese (prezzo hg) Angus T-bone steak (priced 100g)	7,5
<i>Costata di cavallo</i> 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

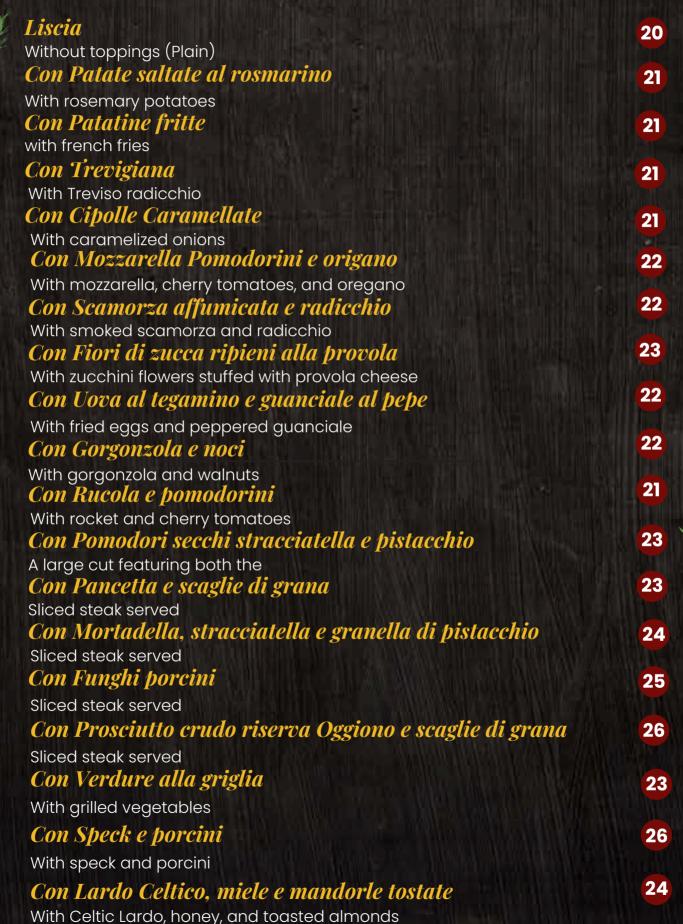




### LE NOSTRE ORECCHIE DI ELEFANTE

#### **OUR "ELEPHANT EARS"**

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



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



#### **Patate saltate al rosmarino** Rosemary sautéed potatoes

Patatine fritte

French fries

Frittura di: fiori di zucca o carciofi o funghi

Fried options: zucchini flowers, artichokes, or mushrooms

Insalata mista

Mixed salad

Verdure miste alla griglia

Grilled mixed vegetables

Broccoletti aglio olio e peperoncino

Broccoli with garlic, olive oil, and chili pepper

5

5

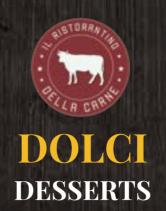
6

5

6

5





Assortimento di dessert artigianali con o senza glutine

Assortment of artisanal desserts, with or without gluten

Sorbetti in finger spoon con o senza glutine

Finger spoon sorbets, with or without gluten

Affogato al Caffè

Espresso with ice cream

Gelato con frutta fresca Ice cream with fresh fruit

6,5





# Acqua minerale 1 l

Bibite in lattina

## Birre artigianali

Chiara 33 cl Doppio malto 33 cl Senza Glutine

Grappa barricata

# Liquori /Amari Artigianali

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

#### Amaro

Amaro montenegro Amaro del Capo Jefferson

Caffè Deca Coperto













1,5 2,0 3,0





# VINI WINES

Bollicine		Vini Rosati	
Valdobbiadene sup.extra dry Pinot Nero brut	25,00 24,00	Rosato Colli cerentino	22,00
Ribolla gialla brut Rosè Extra dry millesimato brut	24,00 24,00	Vini rossi da 0,375 ml	
Vini Rossi		Dolcetto d'Alba Chianti Gallo nero Morellino di Scansano	12,00 13,00 13,00
Chianti Classico Gallo Nero d.o.c. Cabernet Sauvignon d.o.c.	25,00 21,00	Barbera d.o.c.  Cabernet Sauvignon d.o.c.	12,00
Syrah terre siciliane i.g.t. Primitivo Rivera	24,00 22,00	Bonarda d.o.c.	11,00
Rosso Montalcino d.o.c. Pinot Nero d.o.c.	28,00 24,00	VINI BIANCHI	
Morellino di Scansano d.o.c. Aglianico Campania	24,00 22,00	Pinot Grigio d.o.c. Ribolla Gialla Collio d.o.c.	20,00 24,00
Rosso Montepulciano d.o.c. Frappato Terre Siciliane i.g.t.	22,00 24,00	Vermentino Greco di Tufo d.o.c.	20,00 24,00
Negroamaro Rivera Salento Lavico Duca di Salaparuta	22,00 28,00	Falanghina d.o.c.	22,00

26,00



Nebbiolo d'Alba Rènovo

# 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 glutenfree 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.

