

# ROVELLO

M I L A N O

## Antipasti

<b>Insalata russa con gambero di Mazzara</b> Russian salad with shrimps	<b>Gluten free</b>	18 €
<b>Peperoni tonnati</b> Grilled Peperoni with Tuna Sauce and Pantelleria Cappers	<b>Gluten Free</b>	15 €
<b>Crocchette di Baccala con Mayo Piccante</b> Cod Croquettes with Spicy Mayo		16 €
<b>Xistorra con polenta frita</b> Xistorra (pork sausage) with fried polenta		15 €
<b>Finocchio al Forno, Crema di Topinambur, Cavolo Nero, Lenticchie e Uvetta</b> Baked Fennel with Artichokes of Jerusalem Cream, Lentil and Black Cabbage		16 €
<b>Salsiccia di Bra con Focaccia</b> Bra Sausage (raw sausage) with Focaccia		16 €
<b>Carote di Polignano alla Brace, Crema di Fagioli Bianchi, Erba Cipollina</b> Carots From Polignano, White Beans Cream and Chives		16 €
<b>Cotechino con Purè</b> Cotechino ( pork sausage) with mashed potatoes		16 €
<b>Prosciutto Casertano Opus Nera</b> Raw Ham		18 €

# ROVELLO

M I L A N O

## Primi

<b>Zuppa di Castagne Funghi e Tuberi</b> Chesnut, Mushroom and Rost Vegetables Saoup		15 €
<b>Cacio e Pepe</b> Spaghetti con Pecorino Romano e Pepe <i>Pasta with Pecorino Cheese and Pepe</i>		15 €
<b>Tagliatelle con Ragù di Salsiccia Bra</b> Tagliatelle with Bra Sausage Ragù		16 €
<b>Risotto Al Salto con Taleggio</b> Traditional Risotto al Salto with Taleggio Cheese	<b>Gluten Free</b>	16 €
<b>Agnolotti del Plin, Burro e Salvia</b> Small meat Ravioli, Butter and Sage		16 €
<b>Spaghettoni con Guanciale, Puntarelle e Pecorino</b> Spaghetti with Bacon, Puntarelle and Pecorino		17 €

# ROVELLO

M I L A N O

## Secondi

<b>Polpo alla Brace, Cavolfiore, Lenticchie e Indivia</b> Grill ed Octopus, Cauliflowers, Lentils and Endive	<b>Gluten free</b>	22 €
<b>Cappone Nega con Pure di Patate</b> Stuffed Baked Capon With Mushed Potatoes		25 €
<b>Tartar di Fassona al Coltello</b> Accompagnata con capperi, acciughe, senape Steak Tartar	<b>Gluten Free</b>	22 €
<b>Tagliata con Patate Chips</b> Slices of Beef with Chips		27 €
<b>Costata Galiziana per 2/3 pers.</b> Galician T-bone Steak. for 2/3 pers.	<b>Hg</b> 100g	12 €
<b>Valdostana</b> Valdostana Cutlet		28 €
<b>Vitello Tonnato</b> Slices of Veal with Tuna Sauce (cold dish)	<b>Gluten Free</b>	22 €
<b>Ombrina alla Brace con Ceci e Crema di Zucca</b> Grilled Ombrina Fish with Chickpeas and Pumpkin Cream		27 €

# ROVELLO

M I L A N O

## Contorni

<b>Rosa di Gorizia</b> Rosa di Gorizia Radicchio	10 €
<b>Barbabietola, Noci e Melograno</b> Beetroot, Walnuts, and Pomegranate	8 €
<b>Verdure Saltate</b> Greenwich	8 €

## Dessert

<b>Torta Cinzia al Cioccolato</b> <i>La nostra specialità, una torta senza farina bassa e morbida</i> Flourless chocolate cake	9 €
<b>Tiramisù</b> <i>Classico tiramisù con Crema Mascarpone</i>	9 €
<b>Crema allo Zabaione con Biscotti di Prosto</b> <i>Crema fredda con i gustosissimi biscotti</i> Zabaione cream with cookies	9 €
<b>Tarta de Queso con Frutti di Bosco</b> <i>Delicata torta di Formaggio Cotta</i> Cooked cheese cake with berries	Gluten Free 9 €