



MONTENAPOLEONE  
1817

# MILANO DESIGN WEEK

## CROSTONE CON POMODORO CUORE DI BUE, ACCIUGHE, BURRATA E BASILICO

*Toasted bread with tomatoes, anchovies, burrata cheese and basil*

€ 24,00

## SPAGHETTONI ALLA CHITARRA CON VONGOLE E BOTTARGA

*Spaghettoni with clams and bottarga*

€ 29,00

## TROFIE AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI

*Trofie with pesto sauce, potatoes and green beans*

€ 25,00

## TAGLIATA DI ENTRECÔTE CON POMODORINI CONFIT E INSALATA BELGA ALLA GRIGLIA

*Entrecôte steak with confit tomatoes and grilled endive*

€ 35,00

## LE NOSTRE TARTARE

### SALMONE, PAPAYA, MANGO E DRESSING AL LIME

*Salmon, papaya, mango and lime dressing*

€ 34,00

### FASSONA PIEMONTESE E CHIFFONADE DI PUNTARELLE

*Fassona from Piedmont and puntarelle*

€ 36,00

## UN CALICE DI...

SAUVIGNON  
VILLA PARENS

€ 15,00

BAROLO DOCG  
ABBONA

€ 18,00

