

dodici24 Bistrot

ANTIPASTI

La burrata di latte vaccino con cime di rapa saltate	€10
Il baccalà mantecato con polenta di mais alla griglia	€10
La Charcuterie di Salumi Dop, giardiniera di verdure con olive piccanti e pomodorini calabresi secchi	€13
Mondeghili tipico brianzolo con insalatina novella	€10

PRIMI PIATTI

Saccottini artigianali ripieni di vitello,zucca,fonduta di gorgonzola Dop, mandorle	€10
Risotto alla Brianzola con zafferano e salsiccia	€12
Fusilli di Gagnano trafilati al bronzo con pomodoro,tonno fresco e limone	€14
Minestrone del contadino	€10
Tagliolini paglia e fieno al pomodoro fresco e basilico	€12
Ravioloni Maremmani alle biette saltati burro e salvia	€14
Cannelloni alle erbe con ragù rustico	€14
Risotto con sfilacci di vitello e mirtilli	€12

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo alla griglia con rucola,grana e champignon	€24
La nostra Costoletta di vitello alla Milanese con patate	€22
La suprema di pollo alla griglia	€16
Arrosto di manzo con verdure di stagione	€15
Spezzatino stufato con purè di patate mantecate	€15
Trancio di spada alla griglia con salmoriglio	€18
La frittura di mare	€16
Pescato del giorno con contorno	€23

CONTORNI

€5

Patate al forno
Patate fritte
Verdure griglia
Insalata mista
Fagiolini al vapore
Cime di rapa saltate

DOLCI

€5

Torta cheesecake alla frutta
Frangipane al caramello con frutta secca e albicocche
Coppa classica tiramisù
Budino al cioccolato
Ananas intagliato
Gelati e sorbetti del giorno

Si segnala alla gentile clientela che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del regolamento UE 1169/2011.

Vi invitiamo pertanto a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento.

I prodotti ittici serviti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento preventivo secondo le vigenti predisposizioni normative.

Iva 10% inclusa .10% Vat included

dodici24 Bistrot

STARTERS

Burrata cheese with salted turpin greens	€10
Codfish with grilled polenta	€10
Charcuterie: selected cold cuts, mixed pickled vegetables with spicy olive and Calabrian dried tomatoes	€13
Mondeghili typical deep fried crequette with salad	€10

FIRST DISHES

Hand-made dumpling stuffed with veal, pumpkin, gorgonzola cheese fondue and almond	€10
Risotto with saffron and Bra's sausage	€12
Fusilli Pasta with tomato sauce, tuna and lemon	€14
Vegetable minestrone	€10
Bicolour Tagliolini Pasta with fresh tomato sauce and basil	€12
Tuscan Ravioloni Pasta with chards, butter and sage	€14
Cannelloni Pasta with rustic ragout and beet tops	€14
Risotto with veal's strips and blueberry	€12

MAIN COURSES

Grilled sliced beef steak with rocket, grana cheese champignon	€24
Breaded veal cutlet Milanese with potatoes	€22
Grilled chicken	€16
Beef roast with seasonal vegetables	€15
Beef stew with mashed potatoes	€15
Grilled swordfish with Mediterranean oil sauce	€18
Variety of fried fish	€16
Daily fresh fish with side	€23

SIDES

€5

Baked potatoes
Fried potatoes
Grilled Vegetables
Mixed Salad
Stream green Beans
Turnip greens sauté

DESSERT

€5

Cheesecake with fruit
Caramel Frangipani with dried
fruits and apricot
Tiramisù
Chocolate pudding
Pineapple
Selection of icecream and sorbets

Si segnala alla gentile clientela che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del regolamento UE 1169/2011.
Vi invitiamo pertanto a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento.

I prodotti ittici serviti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento preventivo secondo le vigenti predisposizioni normative.

Iva 10% inclusa .10% Vat included