

ANTIPASTI

Nervit (insalatina di nervetti, cipolla in agrodolce, limone e sedano) Nervit (gristle salad, sweet and sour onion, lemon and celery)	€11
Mondeghili Milanese style fried meatballs	€9
Vitello tonnato del Ciumbia (magatello di vitello al rosa,capperi in diverse consistenze e rapanello in agrodolce) Thinly sliced veal with tuna sauce, capers in various textures, sweet and sour radish	€19
Flan di asparagi arrostiti e gorgonzola dolce Asparagus flan with blue cheese	€11
Battuta di Fassona al coltello Knife-cut Fassona beef tartare	€19
Paté di fegatini di pollo, composta frutti di bosco Chicken liver pate with berries compote	€7
Bresaola della Valtellina Bresaola cold cut from Valtellina	€23
Tagliere del Ciumbia (torta salata e selezione di salami) Ciumbia's board (savory quiche and cold cuts)	€15
Insalata russa (primaverile) Spring russian salad	€11
Pane, acciughe, burro d'alpeggio e crudità di verdure Bread, anchovies and alpine butter, vegetables crudité	€17
Anguilla in carpione Marinated eel	€19

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate, pesto di agretti di campo, asparagi e pomodorino candito Potato dumplings, glasswort pesto, asparagus, candied cherry tomato	€17
Tagliatelle fresche con ragout di coniglio e fave Fresh tagliatelle with rabbit ragout and broad beans	€17
Agnolotti ai tre arrostiti in brodo Agnolotti filled with veal, pork and rabbit meat, in broth	€19
Agnolotti con riduzione di brasato Agnolotti with pot roast reduction	€19
Riso "alla milanese" "Milanese-style" risotto	€19
Risotto agl'asparagi Asparagus risotto	€15
Riso al salto (con riduzione di vitello e grana padano) Milanese-style pan fried risotto with veal reduction and grana Padano cheese	€15
Minestrone primaverile Seasonal vegetable soup	€13

SECONDI PIATTI

Costoletta di vitello "del Ciumbia" vestita (servita con rucola e pomodorini a richiesta alta o bassa) Fried Veal chop "Del Ciumbia" (high or low on request) served with arugula and cherry tomatoes	€37
Osso buco di vitello alla milanese (con riso allo zafferano) Veal shanks (with Milanese style saffron risotto)	€25/€38
Rustin negàa (tenerone di vitello cotto a bassa temperatura) Slow cooked tender veal	€17
Trippa in umido con piselli Stewed tripe with peas	€17
Scaloppina di vitello, salvia sfumata al marsala Veal escalopes and sage nuanced with marsala	€21
Coscette di rane, riso venere, erba cipollina e limone Frog legs, brown rice, chive and lemon	€21
Bruscitti Slow cooked beef ragout with red wine	€17
Lasagnetta di quinto quarto e foie gras con verdure agrodolce Giblets lasagna with foie gras and sweet and sour vegetables	€23
"La buca l'e mia straca se la sa no de vaca"	
Selezioni formaggi del territorio e composta Selection of local cheeses and compotes	€19

CONTORNI

Patata novella arrosto Roasted potatoes	€7	Purea di patate Potato puree	€7
Giardiniera Pickled vegetables	€7	Spadellata di verdure dell'orto Stir-fried seasonal vegetables	€9
Polenta Commeal Mush	€7		
Acqua 75cl / Water 75cl	€5	Bibite / Soft drinks	€5
Birra 35cl / Beer 35cl	€10	Amari / Digestive	da €7
Birra 75cl / Beer 75cl	€18	Caffè / Espresso	€3
		Coperto / Cover charge	€5

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescr. del Reg. CE 853/ 2004.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853 2004 regulation.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.