

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 zucchine e menta, crema di gorgonzola dolce Zucchini and mint flan, sweet gorgonzola cream	€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 crudité di verdure Bread, anchovies and alpine butter, vegetables crudité	€17
Anguilla in carpione Marinated eel	€19
"Tonno di coniglio", insalata croccante, sedano e pomodoro "Tonno di coniglio" (marinated rabbit),crispy salad, celery and tomato	€17
Fiori di zucca ripieni e fritti Stuffed and fried squash blossoms	€9

PRIMI PIATTI

Tortelli di ricotta, pesto di borragine, zucchine e pomodorino arrostito Ricotta and grana padano cheese tortelli, borage pesto, zucchini and roasted 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 funghi porcini e mirtilli Porcini mushroom and blueberry risotto	€21
Riso al salto (con riduzione di vitello e grana padano) Milanese-style pan fried risotto with veal reduction and grana Padano cheese	€15
Minestrone di verdure, tiepido, estivo Warm summer minestrone 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
Quaglia arrosto, biette e patate Roasted quail, chard and potatoes	€17
Trippa tiepida in insalata e fritta Fried warm tripe in salad	€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
Bruscitt 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
Salmerino, limone e salvia con pesche e lattuga arrostita Char, lemon and sage with peaches and roasted lettuce	€21
La melanzana (cotta al forno, ripiena con caponata) The eggplant (baked, stuffed with caponata)	€13
"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	Insalata di pomodori e cetrioli Tomato and cucumbers salad	€7
Polenta Cornmeal Mush	€7	Spadellata di verdure dell'orto Stir-fried seasonal vegetables	€9
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.