

Antipasti

Chef Silvio Giorgetti

<i>Paté della Casa "Il Solferino"</i>	€ 18,00
<i>Tomino dorato in salsa di mirtilli con crostini</i>	€ 18,00
<i>Filan di carciofi con coulis di spinaci</i>	€ 18,00
<i>Puntarelle con acciughe e pecorino sardo</i>	€ 20,00
<i>Lardo di Arnard con crostini e miele d'acacia</i>	€ 20,00
<i>Stracciatella di burrata con soncino e pomodorini</i>	€ 20,00
<i>Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi con mozzarella di bufala di Mondragone</i>	€ 22,00
<i>Polenta con porcini brie e olio tartufato</i>	€ 22,00
<i>Insalata di carciofi e grana</i>	€ 22,00
<i>Culatello di Zibello</i>	€ 24,00
<i>Piovra alla griglia con purea di fave ed erba cipollina</i>	€ 26,00
<i>Crema di ceci con gamberi alla zimino</i>	€ 26,00
<i>Padellata di seppie con carciofi</i>	€ 26,00
<i>Insalata di puntarelle con calamaretti</i>	€ 26,00
<i>Tartare di salmone con avocado</i>	€ 30,00
<i>Grand plateaux di pesce crudo (tonno, branzino, salmone, scampo e gambero rosso)</i>	€ 36,00
<i>Ostriche francesi</i>	cad. € 8,00

Primi

Chef Miri Curti

<i>Risotto alla milanese "Il Solferino" Cascina San Maiolo</i>	€ 20,00
<i>Risotto con verze salsiccia e barbera</i>	€ 20,00
<i>Paccheri di Gragnano "Il Solferino"</i>	€ 20,00
<i>Spaghetti al cipollotto</i>	€ 20,00
<i>Gnocchi di patate con gorgonzola e noci</i>	€ 22,00
<i>Orecchiette con cime di rape acciughe e pecorino</i>	€ 22,00
<i>Ravioli di zucca al burro versato e salvia</i>	€ 24,00
<i>Tortelloni di pesce "Il Solferino"</i>	€ 24,00
<i>Risotto carciofi e gamberi</i>	€ 24,00
<i>Spaghetti al nero di seppia con calamaretti zucchine e bottarga</i>	€ 26,00
<i>Tonnarelli cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara</i>	€ 28,00
<i>Zuppa di cipolle</i>	€ 18,00
<i>Fave e cicoria alla pugliese</i>	€ 18,00
<i>Zuppa di legumi e farro</i>	€ 20,00

Secondi

Chef Savino Antonacci

<i>Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini</i>		€ 32,00
<i>Scottadito di agnello alla griglia</i>		€ 32,00
<i>Tagliata di Angus con carciofi</i>		€ 34,00
<i>Petto d'anatra "Il Solferino"</i>		€ 34,00
<i>Ossobuco di vitello con risotto alla milanese</i>		€ 36,00
<i>Filetto di Angus alla Rossini</i>		€ 36,00
<i>Fiorentina di scottona di Angus</i>	<i>x 2 persone</i>	€ 78,00
<i>Filetto di salmone con capperi, olive, limone e mentuccia</i>		€ 32,00
<i>Baccalà mantecato con crostini "Il Solferino"</i>		€ 32,00
<i>Gran fritto misto mare con zucchine "Il Solferino"</i>		€ 36,00
<i>Fritto di merluzzo con carciofi e mozzarella</i>		€ 36,00
<i>Filetto di tonno Mediterraneo scottato con crosta di semi di papavero</i>		€ 36,00
<i>Gamberoni saltati in padella aglio olio e peperoncino</i>		€ 36,00
<i>Branzino "pescato" in crosta di sale</i>	<i>x 2 persone</i>	€ 78,00

Formaggi

Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi; Pecorino di Pienza stagionato in fossa; Castelmagno delle Langhe; Gorgonzola e noci Gran Riserva s.q.

Le nostre verdure

<i>Insalata mista di stagione</i>	€ 10,00
<i>Patate al forno</i>	€ 10,00
<i>Cannellini olio e pepe</i>	€ 10,00
<i>Verdure miste cotte al vapore</i>	€ 10,00
<i>Verdure miste grigliate</i>	€ 10,00
<i>Cicoria catalogna aglio olio e peperoncino</i>	€ 12,00
<i>Fritto di carciofi</i>	€ 18,00

Coperto e servizio € 5,00