



## BUSINESS LUNCH

dal LUNEDI al VENERDI dalle 12 alle 14.30 / du LUNDI au VENDREDI de 12H à 14H30

Pasta o Risotto o Cesarina con pollo alla milanese	23
Pasta ou Risotto ou Cesar de milanese de poulet	
Tartare o Pollo alla milanese o Pizza del giorno	25
Tartare ou milanaise de Poulet ou Pizza du jour	
Cheeseburger o Pesce o Carne del giorno	27
Cheeseburger ou Poisson ou Viande du jour	

Un bicchiere di vino e un caffè sono inclusi / Un verre de vin maison et un café sont inclus

### ASSAGGINI

Polpettine al sugo con provola affumicata	11
Boulettes de viande fait Maison avec provola fumée	
Ricotta mantecata all'Nduja e miele	12
Nduja, Ricotta et miel	
Baccalà mantecato al tartufo	15
Morue à la crème avec truffe noir	
Cocktail di gamberi	15
Cocktail de crevettes	

### ANTIPASTI

Minestrone con crostini	17
Minestrone avec croûtons faits Maison	
Melanzane alla Parmigiana	21
Aubergines à la Parmigiana	
Frittura di calamari e zucchini	26
Friture de calamars et courgettes	
Affettato misto della casa con gnocco fritto	26
Notre selection de charcuterie avec gnocco fritto	
Polpo con crema di patate dolci al lime, olive e capperi	28
Poulpe à la crème de patate douce au lime, olives et câpres	

### INSALATE

Cesarina con pollo alla milanese o gamberi	22 / 26
Cesar Salade de milanaise poulet ou crevettes	
Insalata Greca	22
Salade Grecque	
Millefoglie di grana croccante con gamberi e carciofi	28
Millefeuille croustillant au parmesan aux crevettes et artichauts	

### TARTARE - CARPACCI

Tartare di manzo con crostino di pane e insalata della casa	24
Tartare de boeuf avec croûtons et salade Maison	
Vitello tonnato	24
Carpaccio di manzo, ricotta e tartufo nero	28
Carpaccio de boeuf, ricotta et truffe noire	
Tartare di tonno con salsa al mango	28
Tartare de thon avec sauce à la mangue	
Supplemento di tartufo nero	14
Supplément de truffe noire	

### MENU "LA SALIERE" 49

Assaggini misti, Piatto del giorno a scelta, Torta del giorno, bicchiere di Vino, Acqua, Caffè

#### ROSSE:

Marinara: pomodori, olive, capperi, acciughe, origano	18
tomates, olives, câpres, anchois, origan	
Margherita: pomodori, mozzarella e basilico	18
tomates, mozzarella et basilic	
Salamino: pomodori, mozzarella, salame piccante	20
tomates, mozzarella, salami épice	
Regina: pomodori, mozzarella, prosciutto, funghi	22
tomates, mozzarella, jambon, champignons	

#### PIZZE

Boscaiola: mozzarella, brie, gorgonzola, scamorza, champignons	22
Mortadella: mozzarella, mortadella, burrata, pistacchio	24
Crudaiola: mozzarella di bufala, bresaola e rucola	26
mozzarella de bufflonne, bresaola et roquette	
Tartufo e Culatello: mozzarella, tartufo e culatello	38
mozzarella, truffe et culatello	

#### BIANCHE:

ROTOLO Parma 30 mesi, crescita, tartufo nero 29  
Rouleau: Parme 30 mois, croissance, truffe noire

LA ROBIOLA al tartufo nero 32  
à la truffe noire

### PASTE

Carbonara	24
joux de porc croustillant et pecorino	
Spaghetti, pomodorini del Piennolo, basilico, stracciatella e tarallo	26
tomates cerises Piennolo, basilic, stracciatella, crumble de biscuits salée	
Lasagna, verdure e provola affumicata	26
légumes et provola fumée	
Pappardelle, ragù di vitello e ricotta salata	28
ragoût de veau et ricotta salée	
Scialatielli alla Nerano	28
Linguine all'Aragosta / Langouste	39
Risotto del giorno / du jour	M.P.

### PIATTI

Milanese di pollo bio, rucola e pomodorini	26
Milanaise de poulet bio, roquette et tomates cerises	
Hamburger "La Salière": manzo 180 gr. cheddar, bacon, cipolla caramellizzata	26
Boeuf 180 gr., cheddar, bacon, onion caramélisé	
Galletto croccante alle erbe con purée e la sua salsa	28
Coquelet croustillant aux herbes, purée de p.d.t. et jus de viande	
Filetto di branzino all'acqua pazza	29
Filet de Loup de mer avec tomates cerises, câpres, olives	
Tagliata black Angus con rucola, grana e patate al forno	36
Black Angus tagliata, roquette, Parmesan et pommes de terre au four	
La nostra Milanese di vitello, rucola, pomodorini e patate al forno	36
Côte de Veau à la milanese, roquette, tomates cerises et p.d.t. au four	
Gamberoni all'americana con riso pilaf	38
Gambas flambés avec riz pilaf	

### CONTORNI

Purée di patate / con tartufo	8 / 16
Purée pommes de terre / avec truffes	
Patate fritte / con tartufo	8 / 16
Pommes de terre frites / avec truffe	
Insalata verde	8
Salade verte	
Verdure alla griglia	14
Légumes grillés	



## BUSINESS LUNCH

from MONDAY to FRIDAY 12 PM to 14.30 PM

Pasta or Risotto or Cesar Chicken Milanese Salad 23

Tartare or Chicken Milanese or Pizza of the day 25

Cheeseburger or Fish or Meat of the day 27

*A glass of house wine and coffee are included*

### ASSAGGINI

Our tomato meatballs with smoked provola cheese	11
Spicy Nduja, ricotta cheese and honey	12
Creamed codfish with black truffle	15
Prawns cocktail	15

### ANTIPASTI

Minestrone with homemade croutons	17
Eggplant "Parmigiana" with tomatoes and basil	21
Crispy octopus, sweet potatoes cream, lime, olives and capers	28
Fried Squids and Zucchini	26
Our mixed charcuterie with gnocco fritto	26

### INSALATE

Cesar Chicken Milanese or prawns	22 / 26
Greek feta, black olives, tomatoes, red onions	22
Crispy parmesan millefeuille with prawns and artichokes	28

### TARTARE - CARPACCI

Beef tartare with crouton and house salad	24
Vitello tonnato	24
Beef carpaccio, ricotta and black truffle	28
Tuna tartare with mango sauce	28
Black truffle supplement	14

### "LA SALIERE" MENU 49

"Assaggini misti", dish of the day of your choice, cake of the day, glass of wine, water, coffee

#### ROSSE:

Marinara: tomatoes, olives, capers, anchovies, oregano	18
Margherita: tomatoes, mozzarella and basil	18
Salamino: tomatoes, mozzarella, spicy salami	20
Regina: tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms	22

#### PIZZE

Boscaiola: mozzarella, brie, gorgonzola, scamorza, mushrooms	22
Mortadella: mozzarella, mortadella, burrata, pistachio	24
Crudaiola: buffalo mozzarella, bresaola and rocket	26
Tartufo e Culatello: mozzarella, truffle, Culatello	38

#### BIANCHE:

#### ROTOLO 29

PizzaRoll: Parma ham 30 months, crescenza, black truffle

#### LA ROBIOLA 32

Stuffed flat bread with black truffle

### PASTE

Carbonara	24
Spaghetti, Piennolo cherry tomatoes, basil, stracciatella and bread crumbles	26
Vegetable Lasagna with smoked provola cheese	26
Pappardelle, with veal ragout and salted ricotta	28
Scialatielli alla Nerano	28
Linguine with lobster	39
Daily Risotto special	M.P.

### PIATTI

Bio chicken Milanese, rocket and cherry tomatoes	26
Hamburger "La Salière": (home made bun) 180 gr. beef, cheddar, bacon, lettuce, tomato, caramelized onion	26
Crispy baby chicken with mashed potatoes and jus de viande	28
Seabass with cherry tomatoes, olives and capers	29
Black Angus beef tagliata, rocket salad, Parmesan and baked potatoes	36
Our veal chop Milanese with rocket, cherry tomatoes and baked potatoes	36
Prawns flambés with pilaf rice	38

### SIDE DISH

Mashed potatoes / with truffle	8 / 16	Green salad	8
French fries / with truffle	8 / 16	Grilled vegetables	14



## CARTE DES VINS

### ITALIAN WHITE Wines

Chardonnay	43
Pinot Grigio	42
Vermentino Masso Vivo Fresco Baldi 2023	45
Falanghina San Salvatore 2022	48
Sauvignon Fallwind St. Michael Eppan 2022	50
Fiano d'Avellino San Salvatore 2022	55
Chardonnay Jermann 2022	75
Gavi dei Gavi La Scolca 2023	85
Vintage Tunina Jermann 2019	140
Cervaro Della Sala Antinori 2022	150

### ITALIAN RED Wines

Lambrusco Terre Verdiane Ceci	36
Chianti Castello di Querceto	38
Cabernet Sauvignon Loggia dei Colli	40
Merlot Loggia dei Colli	42
Negroamaro Casato di Melzi 2023	45
Primitivo di Manduria Casato di Melzi 2022	48
Chianti Riserva Cedro 2017	50
Masi Campofiorin 2020	55
Rosso di Montalcino Casale Del Bosco 2022	58
Le Volte dell'Ornellaia 2022	78
Cignale Castello di Querceto 2019	95
Amarone Classico Santa Sofia 2020	110
Brunello di Montalcino Silvio Nardi 2018	125
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2021	155
Tignanello Antinori 2021	245
Sassicaia 2019	550

### FRENCH WHITE Wines

Chablis Michel Laroche et ses Enfants 2022	52
Blanc Fumé J. Pascal 2022	62
Sancerre Serge Laloue Silex 2022	68
Montagny Joseph Drouhin 2020	75

### FRENCH RED Wines

Ronan by Clinet Bordeaux 2018	46
Pinot Noir Hautes Côtes de Nuits Défouler 2022	60
Château Belregard Figeac St. Emilion 2016	62
Château Lynch-Bages Grand Cru 2015	460

### ROSÉ Wines

Bel Air Domaine Aix-en-Provence 2023	40
Whispering Angel Cave D'Esclans 2023	53
St. Anton Côte de Provence 2023	58
Château Minuty Rosé et Or 2023	65

### CHAMPAGNE & SPARKLING Wines

Prosecco DOC Pura Terra Biologico	40
Franciacorta Berlucchi 61 Extra Brut	75
A. Bergère Fèrebrianges Origine Brut	80
Franciacorta Ca' Del Bosco	95
Charles Heidsieck Brut Réserve	100
Ruinart Brut	110
Blanc de Blanc Ruinart	150

### CHAMPAGNE ROSÉ Wines

Ruinart Rosé	175
--------------	-----

### WINES BY GLASS

#### SPARKLING Wines

Prosecco Millesimato	9
Champagne A. Bergère Fèrebrianges Origine Brut	18

#### WHITE Wines

Chardonnay 2023	10
Pinot Grigio 2023	10

#### RED Wines

Cabernet Sauvignon Loggia dei Colli	9
Merlot Loggia dei Colli	10
Negroamaro Casato di Melzi 2023	12

#### ROSÉ Wine

Bel Air Domaine Aix-en-Provence 2023	9
--------------------------------------	---