

Benvenuti a Casa Giuditta

Per incominciare:

Antipasti e Aperitivi

Prosciutto crudo San Daniele stagionato 18 mesi € 14,00

San Daniele raw ham aged for 18 months

Jamon Iberico de Bellota stagionato 18 mesi € 16,00

Jamon Iberico de Bellota cured for 18 months

Prosciutto crudo di Langhirano con gnocco fritto €14,00

Langhirano raw ham with fried dumplings

Selezione di formaggi serviti con miele e marmellata di cipolle rosse € 15,00

Selection of cheeses served with honey and red onion jam

Tagliere di salumi nostrani accompagnati da gnocco fritto € 16,00

Platter of local cured meats accompanied by fried dumplings

Fiori di zucca pastellati e fritti ripieni di primo sale, ricotta e mentuccia € 12,00

Battered and fried courgette flowers filled with primo sale, ricotta and mint

Mondighili alla milanese (classiche polpette di carni miste impanate e fritte) (1,3,7,11) € 11,00

Traditional Milanese mondighili (traditional breaded and fried meatballs)

Empanadas Della "Casa" (carne bianca, origano, olive, uova sode e paprika)¹ €12,00

"Home" Empanadas (white meat, oregano, olives, hard-boiled eggs and sweet paprika)

Fagottini della "Giuditta" (formaggio filante e spezie) € 12,00

Selection of our cheeses served with honey and red onion jam

Carpacetto di petto d'anatra affumicato, misticanza e balsamico¹ € 15,00

Thin sliced smoked duck breast served with balsamic vinegar on a bed of lettuce

*Oveto morbido alla milanese con crema al grana padano riserva, zafferano e cipolla
caramellata^{1,3,7}* € 16,00

Soft Milanese egg with Grana Padano reserve cream, saffron and caramelized onion

**Prodotto congelato all'origine*

Primi Piatti

Tagliatelle fresche all'uovo con ragù bolognese e scaglie di parmigiano (7.11) € 14,00
Fresh egg tagliatelle with ragù

Spaghetti alla chitarra freschi con pomodorini cherry, stracciatella di burrata e crema di basilico (1.7.11) € 14,00
Spaghetti with cherry tomatoes, creamy cheese from buffalo milk & basil sauce

Rigatoni alla Gricia € 16,00
Rigatoni alla Gricia

Risotto alla milanese con i suoi pistilli e midollo di bue (7.11) € 16,00
Traditional Milanese risotto with saffron pistils and bone marrow

Tartare Condite al Carrello

Tartare di Limousine francese condita con tuorlo d'uovo, olio, sale di Maldon, pepe nero, tabasco, worcesterchire, senape e cognac € 22,00
French Limousine tartare seasoned with egg yolk, oil, Maldon salt, black pepper, Tabasco, Worcestershire sauce, mustard and cognac

Tartare di cavallo italiano "macelleria Da Vito" da 200gr € 24,00
Condita al carrello con olio, sale e pepe
Seasoned on the trolley with oil, salt and pepper

**prodotto congelato all'origine*

Secondi Piatti

second courses

Ossobuco di vitello con la sua salsa e polentina gialla ^(1.11) € 24,00

Veal ossobuco with its sauce and polenta

Costoletta orecchia d'elefante di maiale con rucola, pomodorini e patate al forno € 25,00

(costoletta di maiale da 500 gr. battuta e impanata cotta in olio di semi)

Elephant ear with rocket salad and cherry tomatoes

(500gr. pork cutlet beat and breaded, cooked in seed oil)

Guancia di maialino iberico cotta a bassa temperatura servita con la sua salsa e polentina gialla € 24,00

Iberian pork cheek cooked at low temperature served with its sauce and yellow polenta

Stracotto d'asino (Macelleria Da Vito) con polentina gialla^{1.11.14.} € 27,00

Donkey overflow (butcher from Vito) with polenta

Secondi di carne selezionate

Our selected meats

Tagliata di Angus con aghi di rosmarino € 23,00

Sliced Argentina Angus with rosemary needles

Tagliata di Angus con rucola e grana riserva ^(7.) € 25,00

Sliced Argentina Angus with rocket salad and grana cheese

Filetto di Angus al pepe verde ^(1.7.) € 26,00

Argentine Angus fillet with green pepper

Filetto di Angus ai porcini e crema di zola ^(1.7.13)) € 28,00

Angus fillet with porcini mushrooms and cream of gorgonzola

**prodotto congelato all'origine*

Carni dalla griglia

Tutte le nostre carni di manzo e vitello sono selezionate da "La Co Carni SRL"

Filetto di Angus <i>Angus Fillet</i>	(Argentina)	€ 25,00
Ribeye di Angus <i>Angus Ribeye</i>	(Argentina)	€ 28,00
Costata di scottona italiana <i>Italian heifer rib eye</i>	(Italia)	all'etto € 8,00

Carni alla Griglia conviviali

Fiorentina di scottona tedesca <i>Servita su griglia a pietra lavica e scaloppata al carrello</i> <i>Scottona Fiorentina</i>	(Minimo 1,1Kg. Germania) (minimum 1,1Kg. Germany)	all'etto € 8,00 per 100gr. € 8,00
Chateaubriand <i>Servito su griglia a pietra lavica e scaloppato al carrello</i> <i>Served on lava stone grid and scalpped to the cart</i>	(minimo 600gr. Germania)	all'etto € 8,00 per 100gr. € 8,00
Taglio spesso e pregiato di filetto di manzo ricavato dalla parte centrale del filetto <i>Often cut and precious cut of beef fillet obtained from the central part of the beef fillet</i>		

Selezione delle carni di cavallo Macelleria equina "Da Vito"

Tagliata di controfiletto di cavallo italiano cotta su pietra lavica <i>Tagliata di roastbeef of Italian horse cooked on lava stone</i>	€ 26,00
Tartare di cavallo italiano "macelleria Da Vito" da 200gr <i>Condita al carrello con olio, sale e pepe</i> <i>Seasoned on the trolley with oil, salt and pepper</i>	€ 24,00

*prodotto congelato all'origine

Contorni

Sides

<i>Patate della Casa</i> (our traditional roast potatoes)	€ 6,00
<i>Polenta gialla</i> (Yellow polenta)	€ 6,00
<i>Verdure di stagione alla griglia</i> (fresh grilled vegetables)	€ 6,00
<i>Patatine fritte</i> * ¹ (French fries)	€ 5,00
<i>Insalata croccante</i> (crunchy salad)	€ 5,00
<i>Olive all'ascolana</i>	

Regolamento EU 1169/2011 art. 44

*Si informa la gentile clientela che le pietanze nei seguenti menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali:
We inform our kind costumers that the dishes contained in the following menu may contain food allergens such as:*

Allergeni

Allergens

- | | | |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 1. Glutine (gluten) | 6. Sesamo (sesame) | 11. Sedano (celery) |
| 2. Soia (soy) | 7. Latte (milk) | 12. Lupini (lupine) |
| 3. Uovo (egg) | 8. Pesce (fish) | 13. Senape (mustard) |
| 4. Frutta a guscio (nuts) | 9. Crostacei (crustaceans) | 14. Solfiti (sulphites) |
| 5. Arachidi (peanuts) | 10. Molluschi (shellfish) | |

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Si chiede ai gentili ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie, in modo che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione della singola pietanza. Non è comunque possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

The guest are gently asked to inform the staff about potential food allergens such as:

Tutti i vini contengono solfiti. Tutte le nostre birre contengono glutine. All wines contain sulfites and gluten.