



in Via Strà Madonna, 15
all'interno del JUST HOTEL SARONNO

CARTA DEL RISTORANTE



Aperto da Lunedì a Sabato
Chiuso Domenica
Cena: 19:00 – 22:30

COPERTO 3€ A PERSONA

Antipasti — Starters

Tagliere #15 (1,7,12)

20

Tagliere di salumi e formaggi con focaccia e confetture.

Cured meats and cheese board with focaccia and jams.

Carne Salada (7,8)

14

Carne Salada di nostra produzione su letto di soncino, fiocchi di grana, noci e stravecchio di Modena.

House-cured carne salada (Trentino-style salted beef) on a bed of lamb's lettuce, Grana Padano flakes, walnuts and extra-aged balsamic vinegar of Modena.

Tartare di Salmone (4,9)

16

Tartare di salmone con mele, sedano marinato alla tonica e gelée di frutti di bosco.

Salmon tartare with apple, tonic-marinated celery and wild berry gelée.

Polpo alla brace (4,14)

16

Polpo alla brace su un letto di patate schiacciate allo zafferano e olio al rosmarino.

Chargrilled octopus on saffron mashed potatoes with rosemary oil.

Caprese all'italiana (7)

14

Mozzarella di Bufala campana DOP, pomodoro cuore di bue e basilico.

Campanian Buffalo Mozzarella PDO, ox-heart tomato and basil.

Bruschette della Mary (1,4,7)

16

Pane multicereali, pomodorini, acciughina del Cantabrico e crema di burrata.

Multigrain bread, cherry tomatoes, Cantabrian anchovy and burrata cream.

Crudo e Burrata (1,7,12)

14

Veli di prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, burrata pugliese e crumble di taralli.

24-month San Daniele PDO cured ham, Puglian burrata and taralli crumble.

Bruschette della Mary



Crudo e Burrata



Primi — First Courses

Il Saronnese (1,7,8,9)

14

Risotto con salsiccia, porcini, zafferano e amaretto di Saronno.

Risotto with sausage, porcini mushrooms, saffron and Amaretto di Saronno.

Pacchero all'ossobuco (1,7,9)

20

Pacchero con ragù all'ossobuco alla Milanese e gremolata.

Paccheri pasta with Milanese-style ossobuco ragù and gremolata.

Tagliatelle #15 (1,3,4)

14

Tagliatelle "De Cecco" aglio, olio e peperoncino con alici e pane tostato aromatico.

"De Cecco" tagliatelle with garlic, oil and chilli, anchovies and toasted aromatic breadcrumbs.

Risotto ai Frutti di Mare (2,4,7,9,14)

14

"Carnaroli" in risotto con frutti* di mare.

"Carnaroli" risotto with mixed seafood.*

Scialatiello del Mediterraneo (1,2,4,14)

14

Scialatiello con vongole*, gamberi*, pomodorino e polvere di limone.

Scialatiello pasta with clams, prawns*, cherry tomatoes and lemon powder.*

Tricolore (1,7)

16

Spaghettone "tricolore", Gargano rosso, basilico ligure e burrata pugliese.

"Tricolore" spaghettone with Gargano red San Marzano tomato, Ligurian basil and Puglian burrata.

Il Saronnese



Pacchero all'Ossobuco



Secondi — Main Courses

La nostra cotoletta alla “Milanese” (1,3)

32

350 g di Lombata di vitello alla “Milanese” accompagnata da misticanza e pomodorini pachino.

350 g Milanese-style veal loin cutlet served with mixed salad leaves and Pachino cherry tomatoes.

Costata di manzo irlandese

6.50 per 100g

Costata di manzo con spicchi di patate al rosmarino.

Irish bone-in ribeye steak with rosemary roasted potato wedges.

Filetto alla griglia

28

Filetto di manzo irlandese alla griglia con funghi saltati.

Grilled Irish beef fillet with sautéed mushrooms.

Tagliata di pollo (1,7)

18

Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, accompagnata da patatine* fritte e salsa cheddar.

Low-temperature cooked sliced chicken breast served with fries and cheddar sauce.*

Branzino in Panure 2.0 (1,4)

27

Branzino in panure aromatica e verdure grigliate.

Sea bass in an aromatic breadcrumb crust with grilled vegetables.

Fritto misto dello chef (1,2,3,4,10,14)

24

Fritto misto* di calamari, gamberi e paranza con verdure croccanti, servito con maionese al timo.

Chef's mixed fry of squid, prawns and small fish with crunchy vegetables, served with thyme mayonnaise.*

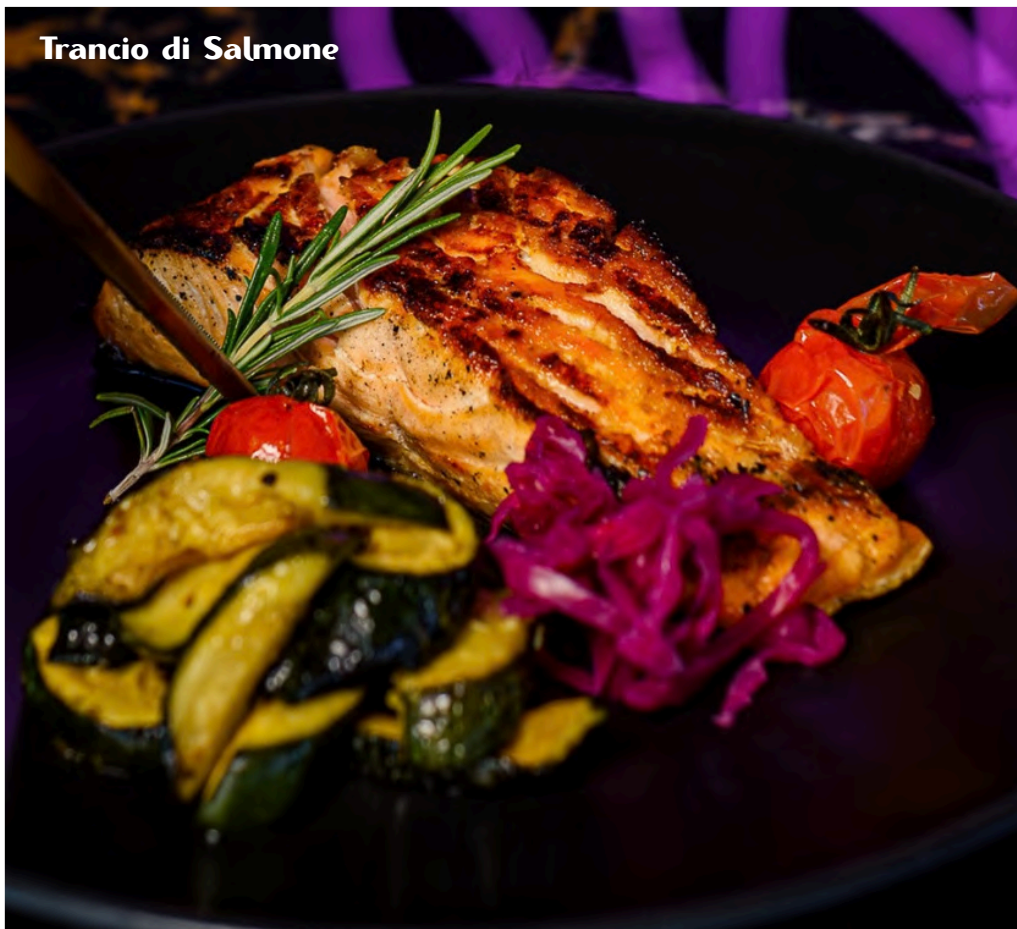
Trancio di Salmone (4)

20

Trancio di salmone scozzese alla griglia con zucchine saltate alla menta.

Grilled Scottish salmon steak with mint-sautéed courgettes.

Trancio di Salmone



Costata di manzo irlandese



Hamburgers — Burgers

Il Classico (1,3,7,10,11)

20

Hamburger di fassona servito con pane, insalata iceberg, pomodoro, maionese, cheddar e bacon, accompagnato da patate fritte*

*Fassona beef burger with bun, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, cheddar and bacon, accompanied by fries**

Il Gourmet (1,2,3,7,10,11)

20

Gamberi* croccanti, serviti con pane, misticanza, zucchine marinate e salsa rosa, polvere di lime, accompagnato da patate fritte*

Crispy prawns, served with bread, mixed salad leaves, marinated courgettes and Marie Rose sauce, lime powder, accompanied by fries**

Il Vegetariano (1,7,11)

18

Hamburger di verdure* servito con pane, misticanza, pomodoro e maionese al timo, accompagnato da patate fritte*

Vegetable burger served with bread, mixed salad leaves, tomato and thyme mayonnaise, accompanied by fries**

Contorni — Sides

Patatine fritte (1)*

6

*French fries**

Patate al forno

6

Roasted potatoes

Verdure alla griglia

6

Grilled vegetables

Spinaci al vapore

6

Steamed spinach

Insalata mista

6

Mixed salad

I nostri dolci — Our desserts

Soufflé al cioccolato (1,3,6,7)

7

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

Chocolate soufflé with a molten chocolate centre.

Flute al Limoncello (7)

7

Gelato al limone con variegatura al limoncello.

Lemon gelato rippled with limoncello sauce.

Croccante al Pistacchio (1,3,6,7,8)

7

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

Semifreddo dessert with pistachio cream and a pistachio heart, topped with caramelised almond crumble.

Croccante all'Amarena (1,3,6,7,8)

7

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

Semifreddo dessert with vanilla-flavoured cream and a soft Amarena cherry centre, topped with caramelised almonds.

Coppa Profiterol (1,3,6,7)

7

Bignè ripieni di crema al gusto di vaniglia avvolti da gelato semifreddo al cioccolato.

Choux puffs filled with vanilla-flavoured cream, covered in chocolate semifreddo gelato.

Macedonia

6

Mix di frutta fresca.

Fresh fruit salad.

I nostri dolci — Our desserts

Gelato al fiordilatte (1,7,8)

6

servito con fonduta di cioccolato e polvere di Amaretto.
served with chocolate fondue and Amaretto powder.

Cheesecake (1,3,7)

7

servita con un topping a scelta tra:
DiSaronno (12) / Cioccolato e Pere Williams / Fragola.
*served with a topping of your choice:
DiSaronno / Chocolate and Williams Pears / Strawberry.*

Panna Cotta

6

servita con frutta fresca.
served with fresh fruit.

Tiramisù (1,3,7,8)

6

crema al mascarpone, savoiardi inzuppati nel caffè e spolverata
di cacao amaro.
*Mascarpone cream, coffee-soaked savoiardi biscuits and
bitter cocoa dusting.*

Selezione di Sorbetti (3,7,8)

6

A scelta tra: Limone, Mandarino, Mela Verde e Mango.
With a choice of: Lemon, Mandarin, Green Apple, and Mango.

Amari e Distillati — Amari & Spirits

Grappa Bianca Segnana 5

Grappa Barrique Segnana 6

Amaro Montenegro 5

Vecchio Amaro del Capo 5

Sambuca 5

DiSaronno 5

DiSaronno Velvet 6

Limoncello 5

Liquirizia 5

Mirto Sardo 5

Cheesecake al DiSaronno



Bevande — Drinks

Acqua minerale (*Mineral water*) 3,50
Naturale o frizzante - 90 cl
Still or Sparkling

Bibite (*Soft Drinks*) 4
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, LemonSoda, Red Bull,
The freddo limone o pesca (*Peach or Lemon Iced Tea*), Chinotto,
Acqua Tonica (*Tonic water*), Ginger Beer

Succhi di frutta (*Fruit Juices*) 4
Arancia, ananas, pera, pesca, mela
(*Orange, Pineapple, Pear, Peach, Apple*)

Birre — Beers

Birra Analcolica (<i>Alcohol-free Beer</i>)	33cl	0%	5,50
Corona Extra	33cl	4,5%	5,50
Poretti 4 Luppoli "L'Originale"	33cl	5%	5,50
Poretti 6 Luppoli "Bock Rossa"	33cl	7%	5,50
Poretti 9 Luppoli "American IPA"	33cl	5,9%	5,50
Ichnusa non Filtrata	50cl	5%	7,50
Messina Cristalli di Sale	50cl	5%	7,50
Franziskaner Weissbier	50cl	5%	7,50

Vini al calice — Wines by glass

Calice di Prosecco (<i>Sparkling Wine</i>)	6
Calice di Vino Bianco (<i>White Wine</i>)	6
Calice di Vino Rosato (<i>Rosè Wine</i>)	6
Calice di Vino Rosso (<i>Red Wine</i>)	6

L'abbinamento perfetto —

Wine bottles

Bollicine

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Astoria

29

Il volto più nobile del Prosecco, dai vigneti eroici patrimonio UNESCO: perlage fine e continuo, pera e mandorla, chiusura minerale.

Abbinatelo con Crudo e Burrata e con il Fritto misto dello chef.

The noblest face of Prosecco, from the heroic vineyards of the UNESCO World Heritage hills: fine, persistent bubbles, pear and almond, mineral finish.

Pair it with Crudo e Burrata and the Chef's mixed fry.

Vini Bianchi

VERMENTINO ETICHETTA GRIGIA — Colli di Luni DOC Lunae

27

Dalla Lunigiana, dove Liguria e Toscana si incontrano e il mare si sente nell'aria. Aromatico e sapido, con note di pesca bianca ed erbe mediterranee. Un bianco che porta il profumo del Mediterraneo in tavola.

Ottimo con lo Scialatiello, il Risotto ai Frutti di Mare e il Branzino.

From Lunigiana, where Liguria and Tuscany meet and you can feel the sea in the air. Aromatic and savoury, with notes of white peach and Mediterranean herbs. A white that brings the scent of the Mediterranean to your table.

Excellent with Scialatiello, Risotto ai Frutti di Mare and Branzino.

PINOT GRIGIO — Friuli DOC Valvitis

22

Fresco, pulito, gastronomico. Arriva dai vigneti friulani dove la tradizione dei grandi bianchi è di casa. Non si impone mai, accompagna tutto con eleganza discreta.

Gustatelo con la Caprese all'italiana, la Tartare di Salmone e il Trancio di Salmone.

Fresh, clean and food-friendly. It comes from Friulian vineyards, where great white wines are a tradition. It never overpowers, accompanying everything with understated elegance.

Enjoy it with Caprese all'italiana, Tartare di Salmone and Trancio di Salmone.

L'abbinamento perfetto —

Wine bottles

Vini Rossi

BARBERA D'ASTI DOCG "BLINA" Agostino Pavia & Figli — Agliano Terme

25

La Barbera nella sua forma più autentica: ciliegia, lampone, spezie fini e un'acidità vivace che la rende uno dei rossi più gastronomici d'Italia. Vecchie vigne, carattere piemontese.

Si sposa perfettamente con il Pacchero all'ossobuco e la Cotoletta alla "Milanese".

Barbera at its most authentic: cherry, raspberry, fine spices and a lively acidity that makes it one of Italy's most food-friendly reds. Old vines, Piedmontese character.

A perfect match for Pacchero all'ossobuco and the "Milanese" veal cutlet.

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC Tenuta di Gracciano Della Seta

25

Frutti di bosco, viola, tannini gentili. Immediato e morbido, è il rosso toscano perfetto per chi cerca qualità senza impegno. Un classico che non tradisce mai.

Abbinatelo alla Costata di manzo irlandese e al Filetto alla griglia.

Wild berries, violet and gentle tannins. Smooth and immediate, it's the perfect Tuscan red for anyone looking for quality without fuss. A classic that never lets you down.

Pair it with the Irish ribeye and the Grilled fillet.

PRIMITIVO DI PUGLIA IGT Paololeo

22

Il Sud in un bicchiere: prugna, mora, cioccolato fondente e un calore avvolgente che conquista al primo sorso. Generoso e sincero come la terra da cui viene.

Con il Classico e il Saronnese è perfetto.

The South in a glass: plum, blackberry, dark chocolate and an enveloping warmth that wins you over from the first sip. Generous and sincere, like the land it comes from.

Perfect with Il Classico burger and Il Saronnese risotto.

Vini Rosati

ROSÉ MINA VENETO Astoria

22

Rosato veneto delicato e fruttato, profumi di fragolina e ciliegia.

Perfetto con il Tagliere #15, le Bruschette della Mary e Il Gourmet.

A delicate, fruity rosé from the Veneto, with aromas of wild strawberry and cherry.

Perfect with Tagliere #15, Bruschette della Mary and Il Gourmet.

Chiedi al nostro staff la lista
completa dei vini



**MENÙ
GLUTEN-FREE**

Senza Glutine — Gluten-Free

Code di gambero* croccanti con misticanza di stagione (2,4,14) 15

Crispy prawn tails with seasonal mixed salad*

Risotto allo zafferano e zucchine marinate (7,9) 14

Saffron risotto with marinated zucchini

Penne al pomodoro siciliano, basilico e ricotta salata (7) 12

Penne with Sicilian tomato sauce, basil and salted ricotta cheese

Salmone ai ferri accompagnato da spicchi di patata novella dorata (4) 20

Grilled salmon served with golden roasted new potato wedges

Tagliata di fassona piemontese con rucola e Grana Padano 24 mesi (7) 28

Sliced Piedmont Fassona beef with rocket salad and 24-month aged Grana Padano



**MENÙ
VEGANO**

Piatti Vegani — Vegan Dishes

Bruschette con pane multicereali, pomodorini e basilico (1) 15
Bruschetta with multigrain bread, cherry tomatoes and basil

Risotto con verdure dell'orto (9) 14
Risotto with garden vegetables

Paccheri al pomodoro e basilico (1) 12
Paccheri pasta with tomato and basil

Seitan in padella con patate ed olive (1) 14
Pan-fried seitan with potatoes and olives

Tofu in agrodolce (6,12) 12
Sweet and sour tofu

Allergeni — Allergens

1) Cereali contenenti glutine

Cereals with gluten

2) Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products with them

3) Uova e prodotti a base di uova

Eggs and eggs products

4) Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and fish product

5) Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products

6) Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products

7) Latte e prodotti a base di latte

Milk and milk products

8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci

Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts

9) Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and celery products

10) Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard-based products

11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Sesame seeds and sesame products

12) Anidride solforosa e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites

13) Lupini e prodotti a base di lupini

Lupins and lupin-based products

14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products with them

* Products or ingredients marked with an asterisk (*) are frozen or deep-frozen at origin by the producer, or blast-chilled on site to ensure freshness and food safety.