

PEGASUS



AMERICAN BAR & RESTAURANT

*PANE , COPERTO , TASSE E SERVIZIO
BREAD , COVER , TAX AND SERVICE*

€ . 3,00

*LO CHEF CONSIGLIA
CHEF RECOMMENDS*



***CLASSICA COTOLETTA ALLA MILANESE
CON MISTICANZA***

"WIENER SCHNITZEL" WITH MISTICANZA SALAD

DESSERT

ACQUA MINERALE o CALICE DI VINO o BIBITA o BIRRA PICCOLA
MINERAL WATER OR GLASS OF WINE OR SOFTDRINK OR SMALL BEER

ESPRESSO "LAVAZZA"

€. 25,00

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO

RISOTTO "MILANESE STYLE " WITH MARROWBONE

DESSERT

ACQUA MINERALE o CALICE DI VINO o BIBITA o BIRRA PICCOLA
MINERAL WATER OR GLASS OF WINE OR SOFTDRINK OR SMALL BEER

ESPRESSO "LAVAZZA"

€. 30,00

ANTIPASTI - HORS D'ŒUVRE I NOSTRI CLASSICI



- BUFFET ASSORTITO DI VERDURE SELF SERVICE AL PIATTO** €. 9,00
SELF SERVICE VEGETABLES ASSORTED BUFFET PER PLATE
- BURRATINA D'ANDRIA CON POMODORINI PACHINO** €. 13,00
AL BASILICO E PANE CARASAU
FRESH "BURRATINA" CHEESE WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL
ON "CARASAU" BREAD
- BRESAOLA DELLA VALTELLINA (IGP) CON RUCOLA E PETALI DI** €. 13,00
GRANA
DRY-SALTED "VALTELLINA" BEEF WITH , ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA CAMPANA DI** €. 13,00
BUFALA E PACHINO CON PANE CARASAU
PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND CARASAU BREAD
- SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE (DOP) CON STRACCIATELLA** €. 14,00
DI BUFALA , RUGHETTA SELVATICA E PANE GUTTIAU
NORWAY SMOKED SALMON WITH BUFFALO MOZZARELLA , WILD ROCKET SALAD
AND "CARASAU" BREAD
- *CORONA DI CODE DI GAMBERO CON FAGIOLI CANNELLINI E** €. 15,00
VENTAGLIO DI AVOCADO
CROWN SHRIMP SALAD WITH "CANNELLINI" BEANS AND AVOCADO SALAD

I PIATTI CONTRASSEGNA TI (*) POTREBBERO ESSERE CONGELATI
THE MARKED DISHES (*) MAY BE FROZEN

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES



**MINISTRONE FRESCO DI VERDURE DI STAGIONE
CON RISO CARNAROLI** €. 10,00

FRESH VEGETABLES SOUP WITH "CARNAROLI" RICE

SPAGHETTI CON POMODORO FRESCO E BASILICO €. 10,00

SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES AND BASIL

***INTRIGHI DI PASTA FRESCA CON RAGU' ALLA BOLOGNESE** €. 11,00

FRESH HOMEMADE INTRIGHI WITH MEATSAUCE

***TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALLA "PAPALINA"** €. 12,00

PROSCIUTTO COTTO, PISELLI, CREMA DI PARMIGIANO ALL'UOVO

FRESH HOMEMADE "FETTUCCINE" WITH STREAM HAM, PEAS
AND EGG PARMESAN CREAM

***RISOTTO GAMBERI, JULIENNE DI CALAMARI AL TIMO, ASPARAGI
E BRUNOISE DI CAROTE** €. 14,00

RISOTTO WITH SHRIMPS AND SQUIDS WITH THYME, ASPARAGUS AND BRUNOISE
OF CARROTS

CLASSICO RISOTTO ALLA MILANESE AGLI STIGMI DI ZAFFERANO €. 14,00

RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON

***GARBUGLI DI PASTA FRESCA IN GIALLO CON CODE DI GAMBERI E
JULIENNE DI ZUCCHINE** €. 14,00

FRESH HOMEMADE GARBUGLI WITH PRAWN TAILS AND ZUCCHINI'S JULIENNE



TUTTI I PIATTI POSSONO ESSERE SERVITI CON PASTA SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE PASTA CAN BE SERVED UPON REQUEST



TUTTI I PIATTI POSSONO ESSERE SERVITI CON PASTA ALLA FARINA DI KAMUT
KAMUT PASTA CAN BE SERVED UPON REQUEST

I PIATTI CONTRASSEGNA TI (*) POTREBBERO ESSERE CONGELATI

THE MARKED DISHES (*) MAY BE FROZEN

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



**VITELLO SCOMPOSTO IN SALSIA TONNATA CON DADOLATA DI PATATE
ALL'ERBA CIPOLLINA E CAPPERI IN FIORE** €18,00
COLD VEAL WITH TUNA SAUCE, STEAM PATATOES IN CHIVES HERBS AND CAPERS

***CARPACCIO CON BOUQUET DI MISTICANZA
E PETALI DI GRANA (100 gr.)** € 18,00
BEEF "CARPACCIO" WITH GREEN SALAD AND PETALS OF PARMESAN CHEESE

**CLASSICA COTOLETTA ALLA MILANESE CON MISTICANZA E
POMODORINI** €19,00
"WIENER SCHNITZEL" WITH GREEN SALAD AND CHERRY TOMATOES

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA € 20,00
SLICED SIRLOIN BEEF GRILLED WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN

OSSOBUCO IN GREMOLADE CON PATATE AL FORNO € 20,00
BRAISED MARROWBONE WITH BAKED POTATOES

ALLA GRIGLIA - GRILLED

***CALAMARI GRIGLIATI SU SPINACI SALTATI, CAPPERI E ALICI** € 17,00
GRILLED SQUIDS ON SALT SPINACH WITH ANCHOVIES AND CAPERS

**DARNA DI SALMONE ALLA GRIGLIA SU LETTO DI INDIVIA BELGA
CROCCANTE ED EMULSIONE ALL'ERBA** € 20,00
GRILLED SALMON ON CRISPY "INDIVIA" SALAD AND CHIVES SAUCE

PAILLARD DI POLLO ALLA GRIGLIA € 15,00
GRILLED CHICKEN BREAST

ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA € 19,00
ENTRECOTE SIRLOIN GRILLED BEEF

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 22,00
GRILLED FILLET BEEF

TUTTI PIATTI SONO GUARNITI CON PATATE E VERDURE
ALL DISHES ARE SERVED WITH POTATOES AND VEGETABLES

I PIATTI CONTRASSEGNA TI (*) POTREBBERO ESSERE CONGELATI
THE MARKED DISHES () MAY BE FROZEN*



VINI E PROSECCHI WINE, SPARKLING & CHAMPAGNE

<i>VINO ROSSO DELLA CASA</i>	€. 12,00
<i>VINO BIANCO DELLA CASA</i>	€. 12,00
<i>PROSECCO ANTONUTTI " 921" DOP</i>	€. 17,00
<i>PROSECCO DI VALDOBBIADENE MARSURET DOP</i>	€. 22,00
<i>VINI AL CALICE</i>	€. 4,00
<i>PROSECCO ALLA FLÛTE</i>	€. 4,00

BIRRE E BIBITE BEER & SOFTDRINK

<i>LOEWENBRAU ALLA SPINA / DRAFT CL 20</i>	€. 3,50
<i>LOEWENBRAU ALLA SPINA / DRAFT CL 40</i>	€. 6,00
<i>HACKER-PSCHORR CL 50</i>	€. 8,00
<i>NASTRO AZZURRO CL 33</i>	€. 5,00
<i>PEPSI COLA</i>	€. 3,50
<i>PEPSI COLA ZERO</i>	€. 3,50
<i>LEMON SODA / TONICA</i>	€. 3,50
<i>SUCCHI DI FRUTTA PAGO</i>	€. 3,50
<i>SPREMUTA FRESCA D' ARANCIA O LIMONE</i>	€. 5,00
<i>ACQUA GASSATA 0,5L</i>	€. 2,00
<i>ACQUA NATURALE 0,5L</i>	€. 2,00
<i>ACQUA GASSATA 1L</i>	€. 3,00
<i>ACQUA NATURALE 1L</i>	€. 3,00