



— MENU —

APPETIZERS / ANTIPASTI

€

Sea bass tartare with citrus fruit and wild fennel
Tartare di branzino agli agrumi e finocchietto

18

Octopus tentacles* sauté with asparagus and emulsion of sun-dried tomatoes
Tentacoli di polpo soute con asparagi ed emulsione di pomodoro secco*

17

Culaccia Parma Ham with 'gnocco fritto' and pickled vegetables
Culaccia di Parma con gnocco fritto e giardiniera di verdure

16

VG Red pepper soft pie with creamed 'ricotta' cheese and crispy caper
Flan di peperone rosso con ricotta mantecata e capperi croccante

15

"Fassona" steak tartare with "Straciatella" cheese and sweet-and-sour courgettes
Tartare di Fassona con cuore di straciatella e zucchine in agrodolce

16

FIRST COURSE / PRIMI

€

Cod* filled ravioli with saffron parmesan fondue and a nest of porri
Raviolotto di baccalà con fonduta di parmigiano allo zafferano e nido di porri*

18

Gems of cheese and pepper with 'mullet bottarga' and lime zest
Chicche di cacio e pepe con bottarga di muggine e zeste di lime

18

VG Trofie with basil pesto, potatoes and green beans
Trofie al pesto di basilico con patate e fagiolini

15

Courgettes risotto with pork cheek and crispy flower
Risotto alla zucchini con guancia e fiore croccante

16

"Spaghetti alla chitarra" noodles with filled aubergine and tomatoes sauce
Spaghetti alla chitarra con "melanzana abbottonata" e la sua salsa

16

V VEGAN / VEGANO

VG VEGETARIAN / VEGETARIANO

MAIN COURSE / SECONDI

€

Turbot fillet fish on carrots and ginger cream
Filetto di rombo su crema di carote e zenzero

20

Ricciola fish slice cooked in a mediterranean style
Trancio di ricciola alla mediterranea

18

Veal cutlet Milan style with rocket salad and tomatoes
Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini

24

Grilled beef fillet on a celeriac cream, spinach and Barolo wine reduction sauce
Filetto di manzo alla brace con crema di sedano rapa, spinacino e riduzione di Barolo

22

V Seasonal vegetables sticks on quenelle of purple mashed potatoes and red caramelised onion
Tronchetti di verdure di stagione su quenelle di patate viola e cipolla rossa caramellata

15

DESSERT

€

VG Creme bruleè

6

VG Home made "Tiramisu"
Tiramisù

6

VG Black and white chocolate soufflé
Souffle al cioccolato

6

VG Pistachio sponge cake
Cremoso al pistacchio

6

VG Vanilla and strawberry ice cream roller
Cilindro di gelato fragola e vaniglia

6



We inform our kind customers, that the food and beverages prepared and administered in this establishment may contain ingredients and adjuvants, which may be considered as allergenic. **Please indicate possible food allergy or intolerance when you order.** *Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Vi preghiamo di comunicare al nostro staff eventuali allergie ed intolleranze.*



* Some products might be frozen or deep-frozen, depending upon season and availability. *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati in base alla stagione e alla reperibilità.*

