



Antipasti e Insalate / Starters and Salads

- Gelificazione di pomodori, crema di bufala DOP, Olio extravergine di oliva al basilico e petali di pomodoro (7)** 19
Tomato Gelée, Buffalo Milk Cream (PDO), Basil Extra Virgin Olive Oil, and Tomato Petals
(Disponibile nella versione classica / Available in classic version) **Classic 16**
- Parmigiana di melanzane sottili servita con mousse di bufala e punti di Basilico (1,3,7,9)** 18
Thin Eggplant Parmigiana served with Buffalo Mousse and Basil Drops
- Tonno e salmone marinati agli agrumi, quenelle di gamberi in citronette, gel di arancia, pompelmo e zenzero (4,9)** 27
Citrus-Marinated Tuna and Salmon, Shrimp Quenelle in Citronette, Orange, Grapefruit, and Ginger Gel
- Mousse di lavarello e mousse di fegatini di pollo con polenta soffiata (3,4,5,7,9)** 18
Whitefish Mousse and Chicken Liver Mousse with Puffed Polenta
- Tartare di filetto di manzo al coltello, servita con battuto di Cetriolini, Cipolline, Senape in crema, succo di limone, brandy, tuorlo d'uovo, olio, tabasco, sale, pepe e songino. (3,10,12)** 28
Hand-Cut Beef Tenderloin Tartare, served with Chopped Gherkins, Pearl Onions, Creamy Mustard, Lemon Juice, Brandy, Egg Yolk, Oil, Tabasco, Salt, Pepper and Lamb's Lettuce
- Insalata gentile, songino, pomodorini ciliegini, carote, crostini di pane, cetrioli e mele (1)** 16
Gentile Lettuce, Lamb's Lettuce, Cherry Tomatoes, Carrots, Bread Croutons, Cucumbers, and Apples
- Insalata gentile, petto di pollo alla griglia, grana padano a scaglie, salsa Caesar fatta in casa e crostini di pane (1,3,6,7)** 19
Gentile Lettuce, Grilled Chicken Breast, Shaved Grana Padano, Homemade Caesar Dressing, and Bread Croutons



Pasta e Zuppe / Pasta and Soups

- Passata di verdure cotte al vapore con crema di basilico (9)** 18
Steamed Vegetable puree with Basil Cream
- Ravioloni ripieni di spinaci e bufala DOP al burro e salvia (1,3,7,9)** 20
Large Ravioli filled with Spinach and Buffalo Milk Cheese (PDO), with Butter and Sage
- Lasagne alla bolognese fatte in casa (1,3,7,9,12)** 20
Homemade Bolognese Lasagna
- Orecchiette con battuto di agnello al coltello, sua riduzione, pomodorini confit e pan grattato aromatizzato al timo (1,3,7,9,12)** 26
Orecchiette with Hand-Chopped Lamb Ragout, Its Reduction, Confit Cherry Tomatoes, and Thyme-Flavored Breadcrumbs
- Linguine con granchio granciporro, sua bisque e ciliegini (1,2,9,12)** 30
Linguine with Crab, its Bisque, and Cherry Tomatoes
- Tagliolini crema di zafferano persiano colto a mano, tartare di gamberi al coltello in citronette e scorza di limone (1,2,3,7,9)** 25
Tagliolini with Hand-Harvested Persian Saffron cream, Hand-Chopped Shrimp Tartare in Citronette, and Lemon Zest
- Paccheri al ragù di mare (1,2,4,7,9,14)** 27
Paccheri pasta with Seafood Ragout



I nostri grandi classici / Our Classics

| | |
|--|----|
| Riso Carnaroli Riserva mantecato ai gamberi, limone e timo (1,2,7,9) Carnaroli Riserva Rice creamed with Shrimps, Lemon, and Thyme | 24 |
| Risotto al parmigiano con filetti di persico dorati e salvia croccante (1,3,4,7,9) Parmesan Risotto with Golden Perch Fillets and Crispy Sage | 28 |
| Risotto allo zafferano persiano colto a mano con ossobuco di vitello in gremolata e funghi (1,7,8,9,12) Hand-Harvested Persian Saffron Risotto with Veal Ossobuco in Gremolata and Mushrooms | 30 |
| La cotoletta "Orecchia di elefante" alla milanese con patate al forno e pomodorini ciliegini (1,3,7) Milanese-Style Breaded Veal Cutlet with Roasted Potatoes and Cherry Tomatoes | 38 |

Piatti da condividere / Sharing Plates

| | |
|---|--|
| Tomahawk con verdure miste in pastella e patate arrosto (1,12) Tomahawk Steak with Battered Mixed Vegetables and Roasted Potatoes | 9.00 per Hg |
| Branzino di taglia con contorni misti (7,4) Great Size Seabass with Mixed Side Dishes | Prezzo secondo disponibilità / Price according to availability |

Secondi di Terra / Main Course from the land

| | |
|--|----|
| Pollo al curry Madras, riso basmati e tartare di frutta fresca (1,7,9) Curry Madras Chicken, Basmati Rice, and Fresh Fruit Tartare | 24 |
| Controfiletto alla senape con millefoglie di patate al forno (7,9,10) Sirloin with Mustard Sauce and Oven-Baked Potato Millefeuille | 27 |
| Filetto alla Wellington con spinacini e demi-glace (1,3,7,9,10) Beef Wellington with Baby Spinach and Demi-Glace | 38 |
| Carrè di Agnello, cubo di verdure al coltello saltate, purè di patate alla senape e riduzione al porto (1,7,9,10,12) Rack of Lamb, Diced Sautéed Vegetables, Mustard Mashed Potatoes, and Port Reduction | 40 |



Secondi di Mare/ Main Course from the sea

| | |
|---|----|
| Filetto di branzino, purè di melanzane, glassa alle prugne e croccante alla melanzana e menta (1,3,4,7,9) Sea Bass Fillet, Eggplant Purée, Plum Glaze, and Eggplant-Mint Crisp | 28 |
| Lingotto di tonno rosso brulé marinato alla soia e sua riduzione, crumble di arachidi, cremoso di cavolfiore e gelificazione di agrumi (1,3,4,6,7,8,9) Seared Soy marinated Bluefin Tuna and its Reduction, Soy-Peanut Crumble, Cauliflower Cream, and Citrus Gelée | 30 |
| Trancio di salmone, salsa yogurt allo zenzero e erba cipollina e verdure miste al coltello (4,7,9) Salmon Fillet, Ginger and Chive Yogurt Sauce, and Hand-Cut Mixed Vegetables | 26 |

I Nostri Dolci / Our desserts

| | |
|---|----|
| Tiramisù fatto in casa (1,3,7) Homemade Tiramisù | 9 |
| Torta caprese con gelato alla vaniglia (1,3,7,8) Caprese Chocolate and Almond Cake with Vanilla Ice Cream | 10 |
| Semifreddo al pistacchio e fonduta al cioccolato (1,3,7) Pistachio Semifreddo with Warm Chocolate Sauce | 9 |
| Cheesecake al forno con glassa e gelato ai lamponi (1,3,7) Baked Cheesecake with Raspberry Ice Cream | 10 |
| Ananas fresco caramellato con gelato alla vaniglia (1,7) Caramelized Fresh Pineapple with Vanilla Ice Cream | 8 |
| Sorbetti misti (1,7) Assorted Sorbets | 7 |
| Macedonia della casa Homemade Fruit Salad | 8 |