



ANTIPASTI STARTERS

Tartare di tonno fresco, olio EVO Anfosso e capperi di Pantelleria <i>Tuna tartare with Pantelleria capers and extra virgin olive oil</i>	€ 17,00
Acciughe del Mediterraneo, burro aromatizzato e pan brioche tostato <i>Mediterranean anchovies served with aromatized butter and toasted brioche bun</i>	€ 16,00
Polpo alla griglia, crema di patate viola e pomodorino piccadilly confit <i>Grilled octopus on a purple potato purée and confit peer tomatoes</i>	€ 18,00
Cappesante gratinate <i>Crunchy scallops gratin</i>	€ 18,00
<hr/>	
Antipastino vegano di ravanelli con hummus di ceci, insalatina di campo e crostini di pane tostato <i>Vegan starter of radish, chickpea hummus on mixed salad and toasted bread</i>	€ 13,00
Flan di cavolfiore bianco su crema di carote, topinambur e zenzero <i>White cauliflower flan on a carrots, topinambur and ginger purée</i>	€ 13,00
<hr/>	
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano 24 mesi <i>Beef carpaccio with rocket salad, fresh Porcini mushrooms and 24-month aged Grana Padano cheese</i>	€ 15,00
Lardo di Colonnata IGP Fausto Guadagni con pane integrale e miele di acacia <i>IGP Colonnata lard of Fausto Guadagni with oven toasted wholemeal bread and honey</i>	€ 15,00
Tartare di Fassona servita con senape in grani, capperi di Pantelleria e cipolla di Tropea tritata <i>Fassona beef tartare with grainy mustard, Pantelleria capers and sweet ground Tropea onion</i>	€ 15,00
Lumache lardellate al miele su crema di piselli <i>Lard snail with honey on a green pea cream</i>	€ 16,00
Guancialino tiepido di maiale su crema di cannellini <i>Pork cheek on a cannellini beans cream</i>	€ 14,00



PRIMI PIATTI
MAINS

Linguine di grano duro con cicale di mare € 17,00
Linguine pasta with sea cicadas

Paccheri al germe di grano, cipollotto, guancialino e pecorino romano stagionato € 14,00
Paccheri pasta with spring onion, cured pork cheek and aged pecorino romano cheese

Gnocchetti di patate caserecci con crema di zucca e gorgonzola piccante di Lodi € 15,00
Homemade potatoes gnocchetti with pumpkin and spicy Gorgonzola cheese cream

Orecchiette, crema di ceci, pinoli, rucola e zucchine saltate € 14,00
Orecchiette pasta, cream of chickpeas, pine nuts, rocket and sautéed zucchini

Riso carnaroli con pesce persico *min. x 2* € 15,00
Risotto with perch fillets

Riso carnaroli trevisana tardiva IGP, barbaresco e pancetta affumicata *min. x 2* € 15,00
Risotto with red radicchio from Treviso, Barbaresco red wine and smoked bacon

Riso carnaroli pistilli di zafferano *min. x 2* € 15,00
Risotto with saffron pistils



SECONDI PIATTI
SECONDS

Costolette di agnello alla scottadito e timo € 19,00
Thyme-seasoned lamb chops

Tagliata di filetto di manzo con patate croccanti € 24,00
Sliced beef tenderloin tagliata with Porcini mushrooms

Guancialino di manzo brasato al Barbera d'Asti € 17,00
Cheek lard beef braised with Barbera d'Asti red wine

Petto di anatra e salsa di arancia € 19,00
Duck chest with orange essence

Tagliata di tonno fresco scottato al sesamo su letto di insalatina di campo € 19,00
Seared sesame-crusted tuna slices on a bed of mixed leaf salad

Filettini di pesce persico al burro e salvia con verdure saltate € 17,00
Butter and sage perch fillets with sautéed vegetables

Selezione di gamberoni scottati alla griglia € 20,00
Seared grilled prawns

Selezione di formaggi con confetture e composte di frutta e miele € 15,00
Cheese selection with fruit jam and compote and honey



DESSERTS

Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido su salsa ai lamponi <i>Mini chocolate torte with creamy heart on a blackberries cream</i>	€ 6,50
Crema Caramel <i>Crema Caramel</i>	€ 6,50
Tiramisù all'amaretto <i>Amaretto tiramisù</i>	€ 6,50
Tortino di castagne con crema pasticcera al cioccolato <i>Chestnut pie with chocolate cream</i>	€ 6,50
Polpa di cachi con scaglie di cioccolato fondente extra e crumble di biscotto <i>Persimmon puree with extra dark chocolate chips and biscuit crumble</i>	€ 6,00
Sorbetto della casa alla frutta <i>Fruits sorbet</i>	€ 5,50

Acqua Panna e S. Pellegrino - <i>Still and sparkling waters</i> (0,75 cl)	€ 2,50
Bibite - <i>Soft drinks</i> (25 cl)	€ 3,00
Birre in bottiglia - <i>Bottled Beers</i>	
Menabrea chiara (33 cl)	€ 4,00
Weiss Bier (0,5 lt)	€ 5,00
Bock rossa Angelo Poretti (33 cl)	€ 4,00
Birra analcolica Tourtel (33 cl)	€ 4,00
Birre alla spina - <i>Draft Beers</i>	
Menabrea bionda chiara piccola (20 cl)	€ 3,00
Menabrea bionda chiara media (40 cl)	€ 5,00
Coperto	€ 3,00

Avvisiamo la gentile clientela che non si effettuano conti separati. Ringraziamo in anticipo per la collaborazione.
We inform our customers that we do not carry out separate payments. We thank you in advance.

*Al fine di seguire le più avanzate tecniche di lavorazione e per garantire una migliore qualità, il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo e alcuni ingredienti sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del reg. comunitario 853/04, a trattamento di abbattimento rapido di temperatura a - 20° C.
Si informa inoltre che per le nostre preparazioni, in alternativa a prodotto fresco, possono essere usati prodotti acquistati surgelati o surgelati da prodotto fresco di produzione propria.*