

*”Non c’è uomo che non possa bere o mangiare,
ma solo in pochi sono in grado di capire
che cosa abbia sapore”*

*There is no man who cannot drink or eat
but only a few are able to understand what it tastes like*

I nostri cocktail di benvenuto Our welcome cocktails

<i>Pink</i>	€ 9,50
<i>pompelmo rosa, Campari, Martini bianco, confettura di ciliegie, lime spremuto</i> <i>Pink grapefruit, Campari, Martini White, cherry jam, lime</i>	
<i>Charles</i>	€ 9,50
<i>Strega, basilico, Aurum, vaniglia, lime spremuto</i> <i>Strega, basil, Aurum, vanilla, lime</i>	
<i>Hugo Spritz</i>	€ 9,50
<i>Prosecco, St Germain, Lime, Menta</i> <i>Prosecco, St Germain, lime, mint</i>	

Le proposte dello Chef

Antipasti Starters

Salmone marinato, caprino, caviale Malossol, estratto di finocchi e pompelmo (allergeni: pesce, latticini)	€ 19,50
<i>Marinated salmon with caprino cheese, Malossol caviar and fennels and grapefruit smoothie (allergens: milk, fish)</i>	
Torcione di foie gras, pan brioches, insalata di mele al calvados (allergeni: glutine, uova, latticini e solfiti)	€ 18,00
<i>Foie gras, pan brioches and apple salad with calvados (allergens: gluten, egg, milk, sulphites)</i>	
Culatello di Zibello, schiacciata ai grani antichi, pesto di pomodori secchi (allergeni: glutine, latticini, frutto a guscio)	€ 16,00
<i>Culatello di Zibello, ‘schiacciata’ and dried tomatoes pesto (allergens: gluten, milk, nuts)</i>	
Millefoglie di verdura, fontina Valdostana (allergeni: latticini)	€ 15,00
<i>Vegetable millefeuille with fontina cheese (allergens: milk)</i>	

Primi piatti

First Courses

Maccheroni di Gragnano alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Maccheroni carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)</i>	€ 15,00
Riso varietà carnaroli con pistilli di zafferano e midollo di bue* (allergeni: latticini, sedano) <i>Carnaroli rice with saffron and beef marrow (allergens: milk, celery)</i>	€ 17,00
Spaghettoni di Gragnano al pomodoro, burrata e basilico (allergeni: glutine, latticini) <i>Spaghetti with tomatoes, burrata cheese and basil (allergens: gluten, milk)</i>	€ 15,00
Tagliatelle con carciofi viola di Sardegna e gamberi rossi* di Mazara del Vallo (allergeni: glutine, uova, latticini, crostacei) <i>Tagliatelle with Sardinian artichokes and Mazara red prawns* (allergens: gluten, eggs, milk, crustaceans)</i>	€ 19,50

Secondi piatti

Main courses

Costoletta di vitello alla milanese ricetta De. Co. con patate saltate (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Veal cutlet milanese style with sauteed potatoes (allergens: gluten, eggs, milk)</i>	€ 27,00
Guancia di bue in umido con spuma di cavolfiori (allergeni: solfiti, sedano, latticini) <i>Beef cheek stew with cauliflower mousse (allergens: sulphites, celery, milk)</i>	€ 25,00
Trancio di branzino d'altura con insalata di sedano rapa, mela verde e mandorle tostate (allergeni: pesce, frutta a guscio) <i>Slice of sea bass with celeriac, green apple and roasted almonds (allergens: fish, nuts)</i>	€ 25,00
Filetto di storione confit, brodetto bianco di pesce e caviale Malossol (allergeni: pesce, sedano e solfiti) <i>Sturgeon fillet confit with Malossol caviar (allergens: fish, celery and sulphites)</i>	€ 30,00
Contorno a scelta <i>One side dish</i>	€ 7,00

“E’ senza” (glutine e lattosio) gluten and lactose free

**Poiché Attrezzature e vettovaglie sono comuni alle preparazioni di pietanze con glutine, lattosio ed altri allergeni, non si può escludere un limitato residuo di tali allergeni dovuto a contaminazione residua.*

Items marked gluten free and lactose free are made with no gluten/ no lactose -containing ingredients. However, there is always a minimum risk of contamination (kitchen tools and cooking equipment can be contaminated with limited allergen residues)

Insalata di carciofi viola di Sardegna, tartufo nero, croccante di pecorino € 18,00
Sardinian artichokes, black truffle, pecorino cheese

Zuppa del contadino con verdure invernali e fagioli cannellini € 15,00
(allergeni: sedano)
Vegetable soup with cannellini beans (allergens: celery)

Trancio di salmone e verza con verdure di stagione e la loro maionese € 25,00
(allergeni: pesce)
Slice of salmon and cabbage with vegetable and mayonnaise (allergens: fish)

Granita* agli agrumi e pepe rosa con gocce di olio extravergine d'oliva € 8,00
Citrus fruit granita* with pink pepper and olive oil drops

Dessert

Sbrisolona alle mandorle e scaglie di cioccolato con salsa alla grappa poli € 8,00
(allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio e solfiti)
Sbrisolona cake with almonds and chocolate flakes served with Poli grappa (allergens: gluten, eggs, milk, nuts, sulphites)

Barbajada: bavarese* al cioccolato fondente, € 8,00
con crumble al caffè e spuma di latte (allergeni: glutine, latticini, uova)
*Barbajada: dark chocolate Bavarian** with coffee crumble topped with cream*
(allergens: gluten, milk, egg)

Tiramisù al panettone e marron glacés (allergeni: glutine, uova, latticini) € 8,00
Tiramisù with panettone and marron glacés (allergens: glutes, eggs and milk)

Cre moso alle nocciole* con composta agli agrumi e terra al cioccolato € 8,00
(allergeni: glutine, latticini e frutta a guscio)
Hazelnut cream* with citrus fruit compote and chocolate powder (allergens: glutens, milk, nuts, sulphites)

*Prodotti congelati
Frozen products

Per qualunque informazione il personale è a Vostra completa disposizione
For any information the staff is at your complete disposal

I nostri piatti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, vi preghiamo di comunicarlo al nostro staff.

*We kindly inform you that our dishes could contain substances or products causing allergies or intolerances
If you suffer from allergies or intolerances please inform our staff*