

*”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

| | |
|--|-----------------------------------|
| <i>Pallotte* di ricotta ed erbe con crema di pomodoro e olio all'erba cipollina</i> | € 15,00 |
| <i>(allergeni: glutine, uova, latticini)</i> <i>Ricotta cheese and herbs balls* with tomatoes cream and chives oil (allergens: gluten, egg, milk)</i> | |
| <i>Uovo pochè, asparagi al vapore, riduzione all'aceto balsamico e salsa bernese</i> | € 16,00 |
| <i>(allergeni: uova, latticini)</i> <i>Poached egg with steamed asparagus, balsamic vinegar reduction and bearnaise sauce (allergens: milk, egg)</i> | |
| <i>Salmone marinato agli agrumi, nido di pasta croccante e Caviale Imperial Giaveri</i> | € 20,00 |
| <i>(allergeni: glutine, uova, pesce)</i> <i>Salmon marinated with citrus fruit, crunchy nest and Giaveri Imperial Caviar (allergens: gluten, egg, fish)</i> | |
| <i>Tartare di manzo con cacio e verdure primaverili crude e cotte</i> | (allergeni: soia, senape) € 18,00 |
| <i>Beef tartare with cacio cheese and spring raw and cooked vegetable (allergens: soy, mustard)</i> | |

Primi piatti

First Courses

| | |
|--|---------|
| Spaghetti di Gragnano alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Spaghetti carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)</i> | € 16,00 |
| 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 |
| Linguine di Gragnano al pomodoro ³ (allergeni: glutine, latticini) <i>Gragnano linguine with tomatoes³ (allergens: gluten, milk)</i> | € 16,00 |
| Parmentier di patate e vongole veraci (allergeni: latticini, sedano, molluschi) <i>Cream of potatoes soup parmentier with clams (allergens: milk, celery, shellfish)</i> | € 16,00 |

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 |
| Petto d'anatra scaloppato, crema all'aglio nero e giardiniera di verdure (allergeni: solfiti, sedano, latticini) <i>Duck breast with black garlic cream and pickled vegetable (allergens: sulphites, celery, milk)</i> | € 22,00 |
| Gamberi spadellati al rosmarino con salsa allo zafferano e punte d'asparagi (allergeni: crostacei, latticini) <i>Sauteed prawns with rosemary, saffron sauce and asparagus (allergens: crustaceans, milk)</i> | € 25,00 |
| Trancio di ombrina con salsa allo scalogno, caviale e pane rustico (allergeni: glutine, pesce, latticini) <i>Shi drum slice with shallot sauce, caviar and rustic bread (allergens: gluten, fish, milk)</i> | € 25,00 |
| 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)

Carpaccio di barbabietola, misticanza, arancia e cialde di parmigiano reggiano € 15,00
Sugar beet, salad, orange and parmesan wafer

Zuppetta di verdure primaverili e quinoa croccante € 15,00
(allergeni: sedano)
Spring Vegetable soup with quinoa (allergens: celery)

Trancio di branzino d'altura con crema di piselli e tagliatelle di verdura € 25,00
(allergeni: pesce)
Slice of seabass with peas cream and vegetable tagliatelle (allergens: fish)

La fragola in tutte le sue consistenze € 8,00
Strawberry and its textures

Dessert

Sfogliatina croccante con crema allo zabaione e frutti di bosco € 8,00
(allergeni: glutine, uova, latticini)
Puff pastry with zabaglione cream and wild berries (allergens: gluten, eggs, milk)

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

Tiramisù della tradizione (allergeni: glutine, uova, latticini) € 8,00
Traditional tiramisù (allergens: glutens, eggs and milk)

Mousse al cioccolato e rum con frolla alle mandorle e gel di arancia € 8,00
(allergeni: glutine, uova, latticini e frutta a guscio)
Chocolate and rum mousse with almonds pastry and orange jelly (allergens: gluten, egg, milk, nuts)

*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*