

*”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>Mocktail</i>	€ 9,50
<i>Drink analcolico, saporito e fresco che concilia il benessere con il relax Fresh soft drink</i>	
<i>Pink</i>	€ 9,50
<i>pompelmo rosa, Campari, Martini bianco, confettura di ciliegie, lime spremuto Pink grapefruit, Campari, Martini White, cherry jam, lime</i>	
<i>Charles</i>	€ 9,50
<i>Strega, basilico, Aurum, vaniglia, lime spremuto Strega, basil, Aurum, vanilla, lime</i>	
<i>Hugo Spritz</i>	€ 9,50
<i>Prosecco, St Germain, Lime, Menta Prosecco, St Germain, lime, mint</i>	

Le proposte dello Chef

Antipasti

Starters

Vitello tonnato al punto rosa con misticanza e giardiniera di verdure	€ 18,00
<i>(allergeni: pesce, solfiti, senape) Veal tuna with salad and sweet and pickled vegetable (allergens: fish, sulphites, mustard)</i>	
Insalata di polpo, fagiolini e pomodori confit su crema di patate e aceto balsamico	€ 18,00
<i>(allergeni: molluschi, solfiti, latticini, sedano) Octopus salad with green beans, confit tomatoes and potatoes ad balsamic potatoes cream (milk, sulphites, molluscs, celery)</i>	
Gamberi* bardati al bacon, burrata e fiori di zucca in tempura	€ 18,00
<i>(allergeni: glutine, crostacei, latticini) Bacon-wrapped prawns* with bacon, burrata cheese and tempura pumpkin flowers (allergens: gluten, milk, crustaceans)</i>	
Branzino marinato, crema di yogurt, insalata di cetrioli e caviale liquido allo yuzu	€ 18,00
<i>(allergeni: pesce, latticini) Marinated sea bass with yogurt, cucumber and liquid yuzu caviar (allergens: milk, fish)</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
Fregola sarda alla polpa di granchio e fagiolini con crema di pomodorini gialli (allergeni: glutine, crostacei) <i>Sardinian fregola with crabmeat, green beans and yellow tomato sauce (allergens: gluten, crustaceans)</i>	€ 18,00
Zuppa di verdure estive (allergeni: sedano) <i>Summer vegetable soup (allergens: celery)</i>	€ 15,00

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
Pancia di maialino CBT con il suo fondo e ratatouille di verdure estive (allergeni: solfiti, sedano) <i>Slow cooked pork belly with vegetable ratatouille (allergens: sulphites, celery)</i>	€ 22,00
Pesce spada alla plancia, hummus di melanzane e menta, chips di patate (allergeni: pesce) <i>Swordfish with aubergine and mint hummus and potatoes chips (allergens: fish)</i>	€ 25,00
Baccalà in olio cottura, spuma di pomodoro, olive taggiasche e cialda croccante (allergeni: glutine, pesce, latticini, molluschi) <i>Cod in cooking oil with tomato foam, olives and crispy wafer (allergens: gluten, fish, milk, molluscs)</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 manzo affumicato con insalata di prugne, scaglie di parmigiano e pinoli (frutta a guscio) Smoked beef carpaccio with plums, parmesan flakes and pine nuts (nuts)	€ 18,00
Risotto ai fiori di zucca mantecato all'olio evo e gambero* nascosto (allergeni: sedano, crostacei) Risotto with pumpkin flowers creamed with olive oil and prawn (allergens: celery, crustaceans)	€ 15,00
Orata, friggietello ripieno alla mediterranea e salsa pil pil (allergeni: pesce, solfiti, sedano) Sea bream, friggietello Mediterranean style and pil pil sauce (allergens: fish, sulphites, celery)	€ 25,00
L'anguria e le sue consistenze Watermelon and its textures	€ 8,00

Dessert

Zuppetta di yogurt, cioccolato bianco e pistacchi con frutti di bosco (allergeni: frutta a guscio, latticini) <i>Yogurt soup with white chocolate, pistachios and wild berries (allergens: nuts, milk)</i>	€ 8,00
Barbajada: bavarese* al cioccolato fondente, con biscotto al caffè e spuma di latte (allergeni: glutine, latticini, uova) <i>Barbajada: dark chocolate Bavarian** with coffee biscuit topped with cream (allergens: gluten, milk, egg)</i>	€ 8,00
Tiramisù della tradizione (allergeni: glutine, uova, latticini) Traditional tiramisù (allergens: <i>glutens, eggs and milk</i>)	€ 8,00
Tarte tatin di pesche, salsa all'amaretto e gelato alla vaniglia (allergeni: glutine, uova, latticini e solfiti) Peach tarte tatin, amaretti sauce and vanilla ice cream (<i>allergens: gluten, egg, milk,,sulphites</i>)	€ 8,00

*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*