

*”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> <i>Drink analcolico, saporito e fresco che concilia il benessere con il relax</i> <i>Fresh soft drink</i>	€ 13,00
<i>Pink</i> <i>pompelmo rosa, Campari, Martini bianco, confettura di ciliegie, lime spremuto</i> <i>Pink grapefruit, Campari, Martini White, cherry jam, lime</i>	€ 10,00
<i>Old- Cuban</i> <i>Dark Rum, lime, zucchero, menta, Prosecco</i> <i>Dark rum, lime, simple syrup, fresh mint, Prosecco</i>	€ 10,00
<i>Hugo Spritz</i> <i>Prosecco, St Germain, Lime, Menta</i> <i>Prosecco, St Germain, lime, mint</i>	€ 10,00

Le proposte dello Chef

Antipasti ***Starters***

Fungo cardoncello alla milanese, castagne e zucca caramellata al miele (allergeni: glutine, uova, sedano) <i>Cardoncelli mushrooms Milanese style with chestnuts and caramelized honey pumpkin</i> (allergens:gluten, egg and celery)	€ 17,00
Uovo cotto a 64° con spuma di parmigiano e sferificazione al tartufo nero (allergeni: uova, latticini) <i>64- degree egg with parmesan cheese cream and black truffle spherification</i> (allergens: egg, milk)	€ 17,00
Raviolo aperto di pasta fillo, tagliatelle di verdure e scaglie di pecorino romano (allergeni: glutine, sesamo, latticini) <i>Phyllo raviolo with vegetable stripes and parmesan cheese flakes</i> (allergens: gluten, milk, sesame)	€ 16,00
Acciughe del mar Cantabrico, insalata di patate alla panna acida ed erba cipollina (allergeni: pesce, latticini, solfiti) <i>Cantabrian anchovies with sour cream potato salad and chives</i> (allergens: fish, milk and sulphites)	€ 17,00

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
Fusilloni di Gragnano al ragù di mare con pomodorini e basilico (allergeni: glutine, pesce, crostacei, solfiti) <i>Gragnano fusilloni with sea ragout. cherry tomatoes and basil (allergens: gluten, fish, crustaceans, sulphites)</i>	€ 17,00
Gnocchetti di patate alla crema di zucca, porro croccante e spuma al parmigiano (allergeni: glutine, latticini, uova) <i>Potatoes gnocchetti with pumpkin cream, crispy leek and parmesan cheese foam (allergens: gluten, milk, egg)</i>	€ 16,00
Zuppa di verdure (allergeni: sedano) <i>Vegetable soup (allergens: celery)</i>	€ 14,00

Secondi piatti

Main courses

Costoletta di vitello alla milanese con patate saltate (allergeni: glutine, uova) <i>Veal cutlet milanese style with sauteed potatoes (allergens: gluten, eggs)</i>	€ 27,00
Stinco di maiale laccato con crema di castagne e cicoria ripassata (allergeni: solfiti, sedano) <i>Lacquered pork shank with chestnuts cream and sauteed chicory (allergens: sulphites, celery)</i>	€ 24,00
Aragosta* al burro nocciola con maionese al dragoncello e verdure spadellate (allergeni: crostacei, uova, latticini) <i>Lobster* with browned butter, tarragon mayonnaise and vegetable (allergens: crustaceans, egg, milk)</i>	€ 27,00
Costata di manzo alla griglia con insalata di rucola e pomodorini <i>Grilled rib eye with rocket and cherry tomatoes</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)

Insalata russa di polpo e verdure stagionali (allergeni: molluschi, solfiti uova) Octopus Russian salad with vegetable (molluscs, sulphites,egg)	€ 17,00
Zuppa di funghi all'orientale (allergeni: sedano, pesce, soia) Mushrooms soup oriental style (allergens: celery, fish, soy)	€ 16,00
Ricciola scottata, crema di zucca e pak choi (allergeni: pesce) (allergeni: pesce) Seared amberjack with pumpkin cream and pak choi (allergens: fish)	€ 25,00
Coppa alla frutta esotica e mousse al latte di cocco Exotic fruit with coconut milk mousse	€ 8,00

Dessert

Zuppetta di cachi con frittelle di castagne al rum e melograno (allergeni: solfiti) <i>Persimmon soup with rum chestnuts fritters and pomegranate (allergens: sulphites)</i>	€ 8,00
Barbajada alla milanese: bevanda al cioccolato e caffè con spuma di latte (allergeni: latticini) <i>Barbajada milanese style: hot chocolate and coffee with whipped cream</i> (allergens: milk)	€ 8,00
Tiramisù della tradizione (allergeni: glutine, uova, latticini) Traditional tiramisù (allergens: <i>glutens, eggs, milk</i>)	€ 8,00
Mont Blanc: cremoso ai marron glacé, spuma di latte e scaglie di cioccolato (allergeni: latticini) Mont blanc: Marron glacé cream with chocolate flakes and cream (allergens: milk)	€ 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*