

*”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**

<b>Mocktail</b> <i>Drink analcolico, saporito e fresco che concilia il benessere con il relax</i> <i>Fresh soft drink</i>	€ 13,00
<b>Pink</b> <i>pompelmo rosa, Campari, Martini bianco, confettura di ciliegie, lime spremuto</i> <i>Pink grapefruit, Campari, Martini White, cherry jam, lime</i>	€ 10,00
<b>J. Rose Tonic</b> <i>Gin J. Rose, Tonica</i> <i>Gin J. Rose, Tonic water</i>	€ 15,00
<b>Hugo Spritz</b> <i>Prosecco, St Germain, Lime, Menta</i> <i>Prosecco, St Germain, lime, mint</i>	€ 10,00

**Menu degustazione – Tasting Menu**

*E’ possibile scegliere l’intero menu degustazione (4 portate) oppure i singoli piatti alla carta*  
*Is it possible to order à la carte choosing from the dishes of the tasting menu*

Bagoss con miele di tiglio e noci (allergeni: latticini, frutta a guscio)  
*‘Bagoss’ cheese with linden honey and walnuts (milk, nuts)*  
€ 12,00

Riso varietà carnaroli con pistilli di zafferano e midollo di bue\*  
(allergeni: latticini, sedano)  
*Carnaroli rice with saffron and beef marrow (allergens: milk, celery)*  
€ 17,00

Costoletta di vitello alla milanese con insalata di rucola e pomodorini  
(allergeni: glutine, uova)  
*Veal cutlet milanese style with rocket and cherry tomatoes (allergens: gluten, eggs)*  
€ 27,00

Sbrisolona alle mandorle e scaglie di cioccolato con crema chantilly  
(allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio)  
*‘Sbrisolona’ cake with almond and chocolate with Chantilly cream (allergens: gluten, eggs, milk and nuts)*  
€ 8,00

Intera degustazione (4 portate) € 55,00 (con tre vini in abbinamento € 70,00)  
*4 course dinner € 55,00 (€ 70,00 with wine pairing - 3 glasses of wine)*

## **Antipasti**

### **Starters**

- Salmone\* marinato, barbabietola, caprino e mela verde (allergeni: pesce, latticini) € 18,00  
*Marinated salmon, beet, caprino cheese and green apple (allergens: fish, milk)*
- Capesante scottate, crema di zucca, cracker croccante ai semi € 18,00  
(allergeni: molluschi, glutine, sedano)  
*Seared scallops, pumpkin cream, crispy seed cracker (molluscs, gluten, celery)*
- Fegato di vitello alla veneziana con cipolle stufate e crema di patate € 15,00  
(allergeni: latticini, sedano)  
*Venetian style veal liver with onion and mashed potatoes (allergens: milk, celery)*
- Uovo poche, spuma al parmigiano, polvere di funghi porcini e tartufo nero € 17,00  
(allergeni: uova, latticini)  
*Poached egg, parmesan cheese foam, porcini mushrooms powder and black truffle (allergens: egg, milk)*

## **Primi piatti**

### **First Courses**

- Spaghettoni 'Pastificio Mancini' alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) € 17,00  
*Spaghetti carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)*
- Gnocchetti di patate ai funghi porcini e tartufo nero (allergeni: glutine, uova) € 18,00  
*Gnocchetti with porcini mushrooms and black truffle (allergens: gluten, egg)*
- Tortelli di zucca alla mantovana con spuma al parmigiano,  
fondo bruno e amaretti (allergeni: glutine, uova, latticini, sedano, solfiti) € 18,00  
*Pumpkin tortelli with parmesan cheese cream and amaretti (allergens: gluten, milk, eggs, celery, sulphites)*
- Minestrone di verdure stagionali (allergeni: sedano) € 14,00  
*Vegetable soup (celery)*

\*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*

## **Secondi piatti**

### **Main courses**

Filetto di manzo con crema di patate e funghi porcini (allergeni: latticini, sedano) <i>Beef filet with potatoes cream and porcini mushrooms (allergens: milk, celery)</i>	€ 27,00
Stinco di maiale con crema di castagne e agrodolce di melograno (allergeni sedano, solfiti) <i>Pork shank with chestnut cream and pomegranate sweet and sour sauce (celery, sulphites)</i>	€ 24,00
Tagliata di ricciola con crema di zucca, funghi chiodini e tartufo nero (allergeni: pesce, sedano) <i>Sliced amberjack with pumpkin cream, honey mushrooms and black truffle (allergens: fish, celery)</i>	€ 25,00
Catalana di gamberi con insalata di avocado, pomodorini e zest di limone (allergeni: crostacei) <i>Catalan-style prawn with avocado, cherry tomatoes and lemon zest (allergens: crustaceans)</i>	€ 25,00
Contorno a scelta <i>One side dish</i>	€ 8,00

### **Piatti unici**

#### **Single dish**

Risotto alla milanese con pistilli di zafferano e ossobuco di vitello (allergeni: latticini, sedano, solfiti) <i>Risotto Milanese style with saffron pistils and 'ossobuco' (allergens: milk, celery, sulphites)</i>	€ 35,00
Salmone alla planca con riso basmati al latte di cocco e tagliatelle di verdure (allergeni: pesce) <i>Grilled salmon with coconut basmati rice and strips vegetable strips (fish)</i>	€ 35,00
Linguine 'Pastificio Mancini' al sugo di pomodoro, basilico e parmigiano con polpette di manzetta prussiana (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>'Pastificio Mancini' linguine with tomatoes sauce, basil, parmesan cheese and Prussian beef meatballs (allergens: gluten, egg, milk)</i>	€ 25,00

### **Dessert**

Brownies al cioccolato con amaretti e sorbetto al mandarino e zenzero (allergeni: latticini, glutine, uova, frutta a guscio) <i>Chocolate brownies with amaretti and mandarin and ginger sorbet (allergens: gluten, milk, egg, nuts)</i>	€ 8,00
Tiramisù con castagne e cioccolato (glutine, uova, latticini) <i>Chestnuts and chocolate tiramisu (allergens: gluten, egg, milk)</i>	€ 8,00
Morbido al pistacchio e cioccolato bianco con pasta frolla sablée e lamponi (allergeni: latticini, glutine, uova, frutta a guscio) <i>Pistachio and white chocolate cream with sablée pastry and raspberries (allergens: milk, gluten, egg, nuts)</i>	€ 8,00
Composizione di frutta in diverse consistenze <i>Fresh fruit and its textures</i>	€ 8,00