

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

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*

## **Antipasti**

### **Starters**

- Cre moso ai piselli\* con gamberi\* saltati, burrata e briciole di olive taggiasche  
(allergeni: crostacei, latticini) € 18,00  
*Green peas cream with sauteed prawns\*, burrata cheese and Taggiasca olives ( crustaceans, milk)*
- Uovo cotto a bassa temperatura con agretti all'aglio nero e salsa olandese  
(allergeni: uova, latticini) € 17,00  
*Low temperature egg with black garlic glasswort and hollandaise sauce (egg, milk)*
- Speck d'oca affumicato con salsa dolceforte di pera e insalata riccia all'agro di lampone  
(allergeni: senape, solfiti) € 17,00  
*Smoked goose speck with dolceforte pear sauce and curly salad flavored with raspberry (allergens: mustard, sulphites)*
- Polpo\* grigliato con crema di patate, taccole e paprika affumicata  
(latticini, molluschi, solfiti) € 18,00  
*Grilled octopus\* with mashed potatoes, snow peas and smoked paprika (allergens: milk, molluscs, sulphites)*

## **Primi piatti**

### **First Courses**

- Spaghettoni 'Pastificio Mancini' alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) € 17,00  
*Spaghetti carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)*
- Calamarata Pastificio Mancini cacio, pepe rosa, cozze e lime  
(allergeni: glutine, molluschi) € 17,00  
*Calamarata (type of pasta) with cacio cheese, pink pepper, mussels and lime ( gluten, molluscs)*
- Gnocchetti di patate al ragù di branzino con taccole e pomodorini  
(allergeni: glutine, uova, pesce) € 18,00  
*Potatoes gnocchetti with sea bass, snow peas and cherry tomatoes (allergens: gluten, egg, fish)*
- Riso varietà carnaroli con pistilli di zafferano e midollo di bue\*  
(allergeni: sedano, latticini) € 17,00  
*Carnaroli rice with saffron and beef marrow\* (allergens: milk, celery)*
- Vellutata di asparagi, feta e polvere di liquirizia (allergeni: latticini) € 16,00  
*Asparagus velvet soup, feta cheese and licorice powder (milk)*

\*Prodotti congelati  
*Frozen products*

## **Secondi piatti**

### **Main courses**

- Lombatello di manzo in salsa senape e miele con scalogno arrosto  
(senape, latticini, solfiti, sedano) € 27,00  
*Skirt steak in mustard sauce and honey, with roasted shallot (allergens: mustard, milk, sulphites, celery)*
- Costoletta di vitello alla milanese con insalata pomodorini e salsa bernese  
(allergeni: glutine, uova, senape) € 27,00  
*Veal cutlet milanese style with cherry tomatoes and bernaïse sauce (allergens: gluten, eggs, mustard)*
- Calamaro\* ripieno con crema di patate, asparagi spadellati e tuile al nero di seppia  
(molluschi, glutine, uova, latticini, pesce) € 25,00  
*Stuffed squid\* with mashed potatoes, asparagus and squid ink tuile (molluscs, gluten, eggs, milk, fish)*
- Baccalà alle erbe con salsa al burro aromatica, keta e chips di patate  
(pesce, latticini, uova) € 25,00  
*Herb CBT cod with aromatic butter sauce, keta and potatoes chips (allergens: fish, milk, egg)*

## **Piatti unici**

### **Single dish**

- Riso al salto allo zafferano con ossobuco di vitello € 35,00  
(allergeni: latticini, sedano, solfiti)  
*Risotto Milanese style with saffron and 'ossobuco' (allergens: milk, celery, sulphites)*
- Grigliata mista di pesce\* con verdure saltate e vinaigrette € 35,00  
(pesce, crostacei, molluschi, solfiti)  
*Mixed seafood\* grilled with sauteed vegetable and vinaigrette (allergens: fish, crustaceans, molluscs, sulphites)*
- Linguine 'Pastificio Mancini' al sugo di pomodoro, basilico e € 27,00  
parmigiano con polpette di manzetta prussiana (allergeni: glutine, uova, latticini)  
*'Pastificio Mancini' linguine with tomatoes sauce, basil, parmesan cheese and Prussian beef meatballs (allergens: gluten, egg, milk)*

## **Dessert**

- Crema catalana alla banana (allergeni: latticini, uova) € 8,00  
*Banana catalan cream (allergens: milk, egg)*
- Tiramisù con crumble alle mandorle e caffè (uova, latticini, frutta secca) € 8,00  
*Tiramisu with almonds crumble and coffee (allergens: egg, milk, nuts)*
- Zuppetta di yogurt e cioccolato bianco con frutti di bosco e grue di cacao € 8,00  
(latticini)  
*White chocolate yogurt soup with wildberries and cocoa grue (allergens: milk)*
- Cheesecake al mango scomposta (latticini, frutta secca) € 8,00  
*Deconstructed mango cheesecake (allergens: milk, nuts)*
- Composizione di frutta in diverse consistenze € 8,00  
Fresh fruit and its textures