

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

- Pappa al pomodoro, basilico, burrata e cialda di pane croccante
(allergeni: glutine, latticini) € 16,00
Tomatoes 'pappa' with basil, burrata cheese and crispy bread wafer (gluten, milk)
- Spadellata di funghi del sottobosco, gamberi* al rosmarino e crema di polenta
(allergeni: crostacei, latticini) € 18,00
Sauteed mushrooms with prawns, rosemary and polenta (crustaceans, milk)*
- Salmone marinato* agli agrumi con insalata di soncino, melagrana e caprino
(allergeni: latticini, pesce) € 17,00
Citrus marinated salmon with salad, pomegranate and caprine cheese (milk, fish)*
- Tartare di manzo con diverse consistenze di funghi porcini (allergeni: latticini, soia) € 18,00
Beef tartare with porcini mushrooms in different textures (milk, soy)

Primi piatti

First Courses

- Spaghettoni 'Pastificio Mancini' alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) € 17,00
Spaghetti carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)
- Tagliatelle di kamut ai funghi porcini (allergeni: glutine, uova, latticini) € 18,00
Kamut tagliatelle with porcini mushrooms (gluten, eggs, milk)
- 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 zucca, curry verde thai e cipolla croccante (allergeni: glutine, sedano) € 16,00
Pumpkin velvet soup with Thai green curry and crispy onion (allergens: gluten, celery)

*Prodotti congelati
Frozen products

Secondi piatti

Main courses

Filetto di manzo con crema di zucca e funghi saltati (sedano) € 27,00
Beef filet with pumpkin cream and sauteed mushrooms (allergens: celery)

Costoletta di vitello alla milanese con insalata di pomodorini e salsa bernese € 27,00
(allergeni: glutine, uova, senape)
Veal cutlet milanese style with cherry tomatoes and bernaïse sauce (allergens: gluten, eggs, mustard)

Pancia di maialino con crema di castagne e chips di cavolo nero (sedano) € 24,00
Pork belly with chestnuts cream and black cabbage chips (celery)

Trancio di pesce spada con sedano rapa glassato e spuma di funghi porcini € 25,00
(allergeni: pesce, latticini, soia)
Slice of swordfish with glazed Jerusalem artichoke and porcini mushrooms cream (allergens: fish, milk, soy)

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)

Trancio di branzino alla plancia con riso basmati e verdure di stagione (pesce) € 35,00
Seabass slice with basmati rice and vegetable (allergens: fish)

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

Tartelletta con crema al gianduia, caramello salato e nocciole € 8,00
(allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio)
Gianduia chocolate tart with salted caramel and hazelnuts (glute, egg, milk, nuts)

Tiramisù della tradizione (glutine, uova, latticini) € 8,00
Traditional tiramisu (glute, egg, milk)

Coppa di cachi al rhum con crumble e spuma al cioccolato bianco € 8,00
(solfiti, latticini, frutta a guscio)
Persimmon cream with crumble and white chocolate cream (allergens: sulphites, milk, nuts)

Composizione di frutta in diverse consistenze € 8,00
Fresh fruit and its textures