

ANTIPASTI - APPETIZERS

Baccalà scottato con crema di zucca e olive nere
Seared cod with pumpkin cream and black olives

(4,9,12)

€ 24,00

Culaccia con sfoglie croccanti e burro nocciola
Culaccia ham with crackers and local butter

(1,3,7)

€ 18,00

Burrata con pomodorini e gambero rosso di Mazara crudo
Burrata with cherry tomatoes and raw red Mazara prawns

(2,7,9,10,12)

€ 26,00

Battuta di manzo con olio bruciato e maionese alla senape e miele
Beef tartare with burnt oil, mustard mayonnaise and honey

(1,3,4,12)

€ 24,00

PRIMI – FIRST COURSES

Risotto con stracotto di capriolo e fava di cacao
Risotto with venison stew and cocoa bean

(7,8,9,12)

€ 28,00

Ravioli al Magro di Bellagio con salsa al pomodoro candito (Vegetariano)
Ravioli with Magro cheese from Bellagio with "candied tomato" sauce (Vegetarian)

(1,3,7,9)

€ 24,00

Tagliolini fatti in casa con acciughe del cantabrico e broccoli
Home made Tagliolini pasta with cantabrian anchovies and broccoli

(1,3,4,7,9)

€ 28,00

Gnocchi di patate al ragù di anatra e funghi
Potato gnocchi with duck ragout and mushrooms

(1,3,7,9,12)

€ 25,00

SECONDI – MAIN COURSES

Lombata di vitello rosolata e tartufo nero estivo
Browned veal loin and black summer truffle

(7,9,12)
€ 30,00

Agnello con patate verdure e salsa taggiasca
Lamb with vegetables potatoes and taggiasca sauce

(7,9,12)
€ 30,00

Guancia stufata con pure di patate
Cheek stewed with mashed potatoes

(7,9,12)
€ 25,00

Pesce del giorno
Fish of the day

Il pesce e la carne del giorno, sono scelti in base all'offerta del mercato,
chiedere per il prezzo al cameriere.

*Our meat and fish "specialities of the day" dishes are dependant on the market offer.
Please ask your waiter for details.*

Carne da condividere (chiedere al Cameriere)
Grilled beef (sold by weight, ask your server)
to share served with seasonal vegetables and roast potatoes

(7,9,12)

Pesce da condividere (chiedere al Cameriere)
Catch of the day (ask your server) to share served with seasonal vegetables and roast potatoes

(4,7,9,12)

(1)	Glutine	Gluten	ALLERGENI - Allergens		(10)	Senape	Mustard	
(2)	Crostacei	Shellfish	(6)	Soia	Soya	(11)	Semi di sesamo	Sesame seed
(3)	Uova	Eggs	(7)	Latte	Milk	(12)	Anidride solforosa	Sulfur dioxide
(4)	Pesce	Fish	(8)	Frutta a guscio	Nuts	(13)	Lupini	Lupine
(5)	Arachidi	Peanuts	(9)	Sedano	Celery	(14)	Molluschi	Molluscs

COPERTO € 3,00

Alcuni prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento come indicato nel decreto in vigore.
Some products may have undergone a blast chilling process as indicated in the decree in force