

ANTIPASTI - APPETIZERS

Asparagi, uovo morbido e parmigiano
Asparagus, soft egg and parmesan

(1,3,4,7,9)

€ 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

(2,7,10)

€ 26,00

Battuta di manzo con olio di cipolla bruciata mayonese, senape e miele

Beef tartare with burnt onion oil, mayonnaise, mustard and honey

(1,3,10,12)

€ 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 alle vongole e spinaci

Homemade tagliolini with clams and spinach

(1,3,4,7,9,12)

€ 24,00

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

Reale di vitello, pastinaca e patate
Grilled veall, parsnip and potatoes

(7,9,12)

€ 30,00

Agnello con patate e bagna cauda
Lamb with potatoes, bagna cauda

(4,7,9,12)

€ 30,00

Coscia di Faraona croccante con bietole e patate
Crispy guinea fowl leg with chard and potatoes

(7,8,9,12)

€ 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) **30 minuti / 30 minuts**
Grilled meat of the day (sold by weight, ask your server)

to share served with seasonal vegetables and roast potatoes

(7,9,12)

Pesce da condividere (chiedere al Cameriere) **30 minuti / 30 minuts**

Catch of the day (ask your server) to share served with seasonal vegetables and roast potatoes

(4,7,9,12)

DOLCI - DESSERTS

Cremoso al cioccolato e sorbetto al passion fruit
Creamy chocolate and passion fruit sorbet

(1,3,7,8)

€ 10,00

Cannolo siciliano Bilacus
Sicilian cannolo Bilacus

(1,7)

€ 10,00

Gelato al fior di latte con olio EVO e sale
Fior di Latte ice cream with EVO oil and salt

(1,7)

€ 10,00

Tartelletta al Limone con salsa di mango
Lemon tarte with mango sauce

(1,3,7)

€ 10,00

Per mantenere la freschezza, tutte le pietanze sono preparate al momento, pertanto le attese potranno essere lunghe.
To maintain freshness, all dishes are freshly prepared, thank you for your patience.

(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