

ANTIPASTI - APPETIZERS

Insalata di baccala' e piselli
Cod and pea salad

(2,4,9,10,12,13)

€ 22,00

Culaccia con sfoglie croccanti al saraceno e burro nocciola
Culaccia with crispy buckwheat flakes and hazelnut butter

(1,3,7)

€ 18,00

Burrata con caponata agrodolce e gambero rosso crudo
Burrata with sweet and sour caponata and raw red prawn

(4,7,9,10,12)

€ 26,00

Battuta di manzo con olio alla cipolla bruciata mayonese, senape e miele
Beef tartare with burnt onion oil, mayonnaise, mustard and honey

(1,3,9,10,12)

€ 24,00

PRIMI – FIRST COURSES

Risotto mantecato alle erbe e genovese di manzo
Creamy risotto with herbs and beef genovese

(7,9,12)

€ 28,00

Tortello ripieno di maialino con consommé affumicato
Tortello stuffed with pork and smoked consommé

(1,3,7,9,12)

€ 25,00

Cavatelli al nero di seppia, calamaretti e broccoli
Cavatelli with cuttlefish ink, squid and broccoli

(1,2,3,4,9,12,14)

€ 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

Lombata di Capriolo, radice di prezzemolo e salsa ai frutti rossi
Roe deer loin, parsley root and red fruit sauce

(7,9,12)
€ 30,00

Petto d'anatra cotto rosa, kumquat, rape glassate e pepe di sichuan
Pink cooked duck breast, kumquat, glazed turnips and Sichuan pepper

(7,9,12)
€ 28,00

Guancetta di maialino allo zenzero, purea di carote e spinaci freschi
Pork cheek with ginger, carrot puree and fresh spinach

(6,7,9,12)
€ 28,00

Pesce del giorno
Fish of the day

(4)

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

(4,7,9,12)

Non chiediamo di consumare due pietanza ma in caso
di condivisione vi sara' un extra costo di 3,00 euro a persona
*We do not ask to consume two dishes but in case
of sharing there will be an extra cost of 3.00 euros per person*

(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