

MENU DEGUSTAZIONE

CARCIOFO, PARMIGIANO E UOVA

Artichoke, parmesan and eggs

RAVIOLI DI ZUCCA, FICU E FOIE GRAS

Ravioli filled with pumpkin, ficu cheese and foie gras

TONNO “FUENTES”, CIPOLLOTTO, CAPPERI E JUS DI VITELLO

“Fuentes” tuna, spring onion, capers and veal jus

NOCCIOLA

Nut

€ 75 PER PERSONA, BEVANDE ESCLUSE

€ 75 per person, drinks not included

MENU DEGUSTAZIONE PROPOSTO PER TUTTO IL TAVOLO

Tasting menu set for all the table diners

MENU DEGUSTAZIONE

ANGUILLA, ASPARAGI, NOCCIOLE E OLANDESE AL MANDARINO
Eel, asparagus, hazelnuts and hollandaise sauce with mandarin

PICCIONE, FOIE GRAS, CASTAGNE E ROSMARINO
Pigeon, foie gras, chestnuts and rosemary

FUSILLONE “GENTILE”, PANNA ACIDA AL LIMONE E UOVA DI TROTA
Fusillone pasta, lemon sour cream and trout eggs

RISO “IN FIORE”, GAMBERI ROSSI, MANDORLE E MARSALA
Rice “In fiore”, red prawns, almonds and Marsala

OSSOBUCO DI SEPPIA ALLA MILANESE
Cuttlefish ossobuco Milanese style

TART AU CITRON
Tart au citron

€ 110 PER PERSONA, BEVANDE ESCLUSE
€ 110 per person, drinks not included

MENU DEGUSTAZIONE PROPOSTO PER TUTTO IL TAVOLO
Tasting menu set for all the table diners

GLI ANTIPASTI
The starters

CARCIOFO, PARMIGIANO E UOVA (3,7) / € 23  
Artichoke, parmesan and eggs

ANGUILLA, ASPARAGI, NOCCIOLE E OLANDESE AL MANDARINO (1,3,4,6,7,8,10) / € 26
Eel, asparagus, hazelnuts and hollandaise sauce with mandarin

PICCIONE, FOIE GRAS, CASTAGNE E ROSMARINO (3,7) / € 29
Pigeon, foie gras, chestnuts and rosemary

CAPPESANTE ALLA MUGNAIA (1,2,7) / € 29
“Mugnaia” scallops

I PRIMI PIATTI
The first courses

RISO "IN FIORE", GAMBERI ROSSI, MANDORLE E MARSALA (2,7,8) / € 30 
Rice "In fiore", red prawns, almonds and Marsala

FUSILLONE "GENTILE", PANNA ACIDA AL LIMONE E UOVA DI TROTA (1,4,7) / € 26
Fusillone pasta, lemon sour cream and trout eggs


RAVIOLI DI ZUCCA, FICU E FOIE GRAS (1,3,7,10) / € 29
Ravioli filled with pumpkin, ficu cheese and foie gras

TORTELLI DI CIPOLLA DI BREME, PARMIGIANO 72 MESI E TARTUFO NERO (1,3,7) / € 26 
Tortelli filled with onion from Breme, 72 months Parmesan and black truffle

I SECONDI PIATTI
The main courses

CAPRIOLO ALLE ERBE, CIPOLLA DI TROPEA, SALSA POIVRADE E PUREA DI PATATE (1,7) / € 35
Venison with herbs, Tropea onion, poivrade sauce and mashed potatoes


OSSOBUCO DI SEPPIA ALLA MILANESE (1,4,7) / € 35
Cuttlefish ossobuco Milanese style

TONNO “FUENTES”, CIPOLLOTTO, CAPPERI E JUS DI VITELLO (4,7) / € 37 
“Fuentes” tuna, spring onion, capers and veal jus

WAGYU BEEF A5 CON VERDURE / € 70
Wagyu beef A5 with vegetables

CAVOLFIORE, UOVO IN CAMICIA E AGLIO NERO (3,7) / € 28  
Cauliflower, poched egg and black garlic

IL FORMAGGIO
The cheese

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI
CON MIELE, FRUTTA E MOSTARDA ARTIGIANALE (7-10) / € 20 
Our selection of cheese served with honey, fruits and homemade fruit mostarda (five types)

PER FINIRE IN DOLCEZZA
The desserts

NOCCIOLA (3,7,8) / €14
Nut

TART AU CITRON (1,3,7) / € 14
Tart au citron

CAFFE', CIOCCOLATO E CREMA AL MASCARPONE (1,3,7,8) / € 16 
Coffee, chocolate and mascarpone cream

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 5
Cover, bread and service € 5

Invitiamo i nostri gentili clienti a comunicarci eventuali allergie ai seguenti prodotti, il nostro personale Vi informerà sui piatti che potrete consumare.

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
13. Lupino e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

* In base alla disponibilità di mercato possono essere utilizzati per le nostre preparazioni anche prodotti surgelati all'origine.

A tutela della Vs. salute, secondo il regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni, vi informiamo che nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica con il sistema dell'abbattimento rapido di temperatura

Tutte le proposte Gluten free sono contrassegnate dal simbolo



Nel caso di celiachia grave non possiamo peraltro garantire al 100% la totale assenza di glutine dalle nostre preparazioni, in quanto assemblate in un'unica cucina

Tutte le proposte vegetariane sono contrassegnate dal simbolo



Vi ringraziamo per la collaborazione

We suggest our kind guests informing us about any allergies to the following products, our employees will show you the dishes you can eat.

1. Cereals containing gluten and relative products
2. Shellfish and relative products
3. Eggs and relative products
4. Fish and relative products
5. Peanuts and relative products
6. Soybean and relative products
7. Milk and relative products incl. lactose
8. Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nut, brazil nut, macadamia nuts, and relative products
9. Selery and relative products
10. Mustard and relative products
11. Sesame seeds and relative products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter reported as SO₂
13. Lupine and relative products
14. Clams and relative products

*According to the market availability can be used for our preparations also frozen products at the origin.

For the protection of your health, according to the EC Regulation 853/2004 and subsequent amendments, we inform you that in our restaurant we perform the process of pre-cleaning of the ingredients of fish origin through the system of fast temperature

All the Gluten free offers are marked with



In the case of severe celiac disease we can't guarantee 100% absence of gluten from our preparations, as assembled in one single kitchen

All the vegetarian offers are marked with



Thanks for the collaboration