

Menu

dalle 19:30 alle 22:30
from 7:30pm to 10:30pm

Antipasti / Starters

- Carpaccio di angus affumicato, crema di bufala, sedano croccante, nocciole tostate 16
Smoked angus carpaccio, buffalo mozzarella cheese cream, crispy celery, toasted hazelnuts
- Selezione di salumi con gnocco fritto home made (minimo 2 persone) 24
Assorted cold cuts with home made fried dumplings (minimum 2 people)
- Tortino di patate con cuore di porcini e fonduta di grana 14
Potatoes pie with mushrooms and grana cheese fondue
- Involto di spada ripieno di panura al pistacchio su crema di pomodoro 18
Swordfish rolls stuffed with pistachio breading, tomatoes cream
- Tartare di tonno ai frutti rossi, crema di bufala 17
Tuna fish tartare with red fruits and buffalo mozzarella cheese cream

Primi / First dishes

- Riso al salto, zafferano di Cascia, ragù di ossobuco in gremolada 18
Crispy rice milanese-style with sliced veal shank ragout and gremolada sauce
- Spaghettoni di grano duro « Benedetto Cavalieri » pesto di pistacchi, Gamberi di Mazara 20
Durim wheat spaghetti « Benedetto Cavalieri » with pistachio pesto and Mazara prawns
- Paccheri con dadolata di spada, pomodorino scottato e finocchietto 16
Paccheri pasta with chopped swordfish, lightly cooked cherry tomatoes and wild fennel
- Tortellone ripieno di manzo, burro e salvia, crema di porcini 17
Ravioli stuffed pasta filled with beef, butter and sage sauce, mushrooms cream
- Mezze maniche di Gragnano, pomodoro, tartare di tonno, mandorle Marcora 17
Gragnano Mezze maniche pasta, tomatoes, tuna fish tartare, Marcora almonds

Secondi / Main dishes

- Ossobuco alla milanese, risotto allo zafferano 27
Milanese style sliced veal shank, saffron risotto
- Cotoletta alla milanese, patate al forno 27
Milanese style breaded cutlet with baked in oven potatoes
- Guancia di vitellone cotto a bassa temperatura, purè di patate 25
Cooked at low temperature veal cheek, mashed potatoes
- Tartare di Fassona, sale Maldon, Carciofi 24
Fassona beef tartare, Maldon salt and artichokes
- Tagliata di vitellone garronese su crema di porcini e patate croccanti 26
Garronese veal on porcini mushrooms cream and crispy potatoes
- Trancio di pesce spada alla siciliana (origano, pomodorini, olive, capperi e pinoli) 26
Sicilian style swordfish slice (oregan, cherry tomatoes, olives, capers and pine nuts)
- Tonno rosso impanata nel panko con maionese alla soia e misticanza 27
Panko breaded tuna fish with soy mayonnaise and salad

Desserts

- Tiramisù dello chef 9
Home made tiramisù
- Crostata scomposta con crema agli agrumi e frutti rossi 9
Deconstructed Tart with citrus cream and red fruits
- Mousse al cioccolato su letto di biscotto al burro 9
Chocolate mousse on butter biscuit
- Bignè ripieno di crema pasticcera, salsa al cioccolato e nocciole gentili 9
Cream puff with custard, chocolate filling and hazelnuts
- Delizia di mele alla cannella e namelaka al cioccolato bianco e vaniglia 9
Apple and cinnamon pie with white chocolate and vanilla's namelaka
- Sashimi di frutta 9
Fruit sashimi

Alcuni piatti possono contenere sostanze allergeniche, in caso di intolleranze/allergie richiedere la lista completa al personale di sala.
Some dishes may include allergenic. In case you are allergic ask the full list to the staff.