

## MENU À LA CARTE

### ANTIPASTI - ENTREE

|   |        |
|---|--------|
| GAZPACHO CON GAMBERI ROSSI E MANGO<br>Tomatoe soup - red shrimps - mango  | €18.00 |
| SALMONE AFFUMICATO, MISTICANZA E BURRO<br>Smoked salmon - salad - butter  | €18.00 |
| BURRATA DI LATTE VACCINO, POMODORI E FILETTI DI<br>ACCIUGHE<br>Burrata - tomatoes - anchovies   | €18.00 |
| SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI<br>SERVITI CON MARMELLATE E FRUTTA SECCA<br>Cold cuts and cheeses selection - marmelades - dried fruit | €18.00 |

PRIMI PIATTI - PASTA | RISOTTO

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI TRE POMODORI: DATTERINI,  
CILIEGINI, POMODORINI GIALLI €22.00  
Spaghetti with three kind of tomatoes

INSALATA DI FARRO CON VERDURE E STRACCETTI DI POLLO €22.00  
ALLO ZENZERO  
Emmer - salad - chicken - ginger

LUNETTE AI QUATTRO FORMAGGI SU CREMA DI ASPARAGI €22.00  
CON CROCCANTE DI PARMIGIANO REGGIANO, SPOLVERATA  
DI LIQUIRIZIA E SCORZETTE DI BUCCIA DI ARANCIO  
Four cheeses homemade ravioli on asparagus cream - parmisan - licorice  
- orange's peel

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CAPESANTE SCOTTATE, ZEST €22.00  
DI ARANCIA E SALE AFFUMICATO  
Saffron rice - scallops - orange zest - smoked salt

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

ROSELLINA DI BRANZINO IN PANURE DI PISTACCHI, JULIENNE  
DI VERDURE DI STAGIONE E FIORI EDULI €25.00

European Bass - Julienne Vegetables - Edible flowers

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE DOLCI  
ALLO ZENZERO E LIME €25.00

Octopus - Sweet potatoes cream - Lime

PETTO D'ANATRA AL PUNTO ROSA CON CIPOLLOTTI GLASSATI  
Duck - Glazed Onions €25.00

ROAST BEEF TIEPIDO CON PATATE AL FORNO E SALSA ALLA  
SENAPE €25.00

Roast beef - baked potatoes - Mustard sauce

## VELLUTATE - SOUPS

VELLUTATA DI ZUCCA, CONDITA CON NOCI E MANDORLE  
TOSTATE, FORMAGGIO FRESCO VACCINO €16.00

Pumpkin - almond - nuts - cheese cream

VELLUTATA DI PISELLI CON GERMOGLI DI PORRO, ACCIUGHINA  
E CREMA AL CAPRINO €16.00

Peas - achovay - goat cheese - leek sprouts

## DESSERTS

TIRAMISU' €8.00

LINGOTTO AL CIOCCOLATO  
Chocolate "Lingotto" €8.00

CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO  
Berries cheesecake €8.00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA  
Mixed fruit selection €8.00

FRUTTI DI BOSCO E FRAGOLE  
Berries and strawberries €8.00

## GELATI - ICE CREAM

GELATO AL LIMONE CON SALSA AL PASSION FRUIT  
Lemon and passion fruit sauce €7.00

GELATO AL CIOCCOLATO CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO  
Chocolate and berries €7.00

GELATO ALLA VANIGLIA CON GRANELLA DI PISTACCHIO  
Vanilla and pistachio €7.00