

Antipasti

Crudo di branzino al Mojito

Raw seabass with Mojito

22

**Calamaro scottato,
coulis di pomodorino giallo e verdure in osmosi**

Squid, yellow tomatoes and osmosis vegetables

18

**Tartare di vitello, ostrica in tempura,
maionese all'aneto e nocciole**

Meat carpaccio with oyster, mayo and hazelnut

22

**Uovo cotto a bassa temperatura,
asparagi e Squacquerone romagnolo**

Poched egg, asparagus and squacquerone cheese

16

**Prosciutto crudo "San Daniele",
puntarelle e straciatella**

Ham, cicory and straciatella cheese

18

Primi

Rigatoni alla carbonara

Carbonara Pasta

20

Riso carnaroli mantecato con nduja calabrese stracciatella, scampi e bergamotto

Risotto with "nduja" sauce, stracciatella cheese

and raw scampi

22

Ravioli di branzino con asparagi e zenzero candito

Raviolo stuffed with seabass, asparagus and candied ginger

24

Il Classico risotto alla milanese

*Milanese style risotto
with saffron and Parmesan cheese*

18

Linguine all'aglione

*Linguine pasta with garlic cream
and fresh tomatoes*

18

Secondi

**Lombo di agnello,
verdurine di stagione e il suo fondo**

Lamb with spring vegetables

26

Tonno scottato con zucchine e salsa teriyaki

Tuna with zucchini and teryaky sauce

26

La classica cotoletta alla milanese

Milanese style cotoletta with cherry tomato, rocket and french fries

24

Rollè di coniglio, topinambur e funghi cardoncello

Rabbit with Jerusalem artichoke and mushrooms

24

**Baccalà in olio cottura,
crema di fave e indivia brasata**

Cod with broad beans, tomatoes and spring onion

28

**Picanha cbt,
patate dolci e dashi di porro bruciato**

Picanha with sweet potatoes and leek

24