

## Antipasti

**Calamaro scottato  
con hummus di ceci e guanciale croccante**

*Squid, chickpea hummus and crispy bacon*

14

**Girello di vitello marinato al caffè con barbabietola e panna acida**

*Marinated veal with beetroot and creme fraiche*

16

**Uovo morbido su fonduta di formaggio d'Alpeggio e funghi porcini**

*Poached egg with cheese fondue and mushrooms*

16

**Carpaccio di ricciola, finferli, stracciatella e Parmigiano Reggiano  
a scaglie**

*Amberjak carpaccio with mushrooms, stracciatella and Parmesan cheese*

20

**Filetto di maiale con variazione di carciofi e lamponi**

*Pork fillet with artichoke and raspberries*

14

## Primi

**Gnocchi di patate,  
tartufi di mare e crema di scarole**  
*Gnocchi with seafood and scarola cream*  
*20*

**Riso carnaroli mantecato al mascarpone con peperoni rossi**  
*Risotto with mascarpone cheese and red pepper*  
*16*

**Ravioli in farcia di zucca su fonduta di Parmigiano e funghi di stagione**  
*Ravioli with pumpkin, Parmesan fondue and mushrooms*  
*18*

**Linguine di Gragnano con calamaretti, broccoli e crumble di pane**  
*Linguine pasta with squid, broccoli and bread crumble*  
*16*

**Spaghetti con filetti di pomodoro fresco e basilico**  
*Spaghetti with fresh tomato and basil*  
*14*

## Secondi

**Tonno scottato,  
sedano rapa, teriaky e baby porri**  
*Tuna with celeriac, teriaky sauce and baby leek*  
24

**La nostra idea di cotoletta alla milanese con patate fritte**  
*Milanese style veal cutlet with fried potatoes*  
24

**Filetto di manzo laccato con soia e miele su crema di funghi e  
scalogno glassato**  
*Veal fillet soy and honey with mushrooms and shallot*  
26

**Gallinella di mare con pomodorino giallo e cipollotto brasato**  
*White fish with yellow tomato and brased shallot*  
22

**Polpo croccante con zucca e Marsala**  
*Crispy octopus with pumpkin and Marsala*  
20