

DINNER

ANTIPASTI STARTERS

PROSCIUTTO TOSCANO

€ 15,00 

Prosciutto toscano con melone e robiola di Roccaverano
Tuscan ham with melon and robiola cheese from Roccaverano

UOVO CROCCANTE

€ 13,00    

Uovo croccante con crema di piselli* alla menta e crudità di scampi*
Crispy egg with mint pea cream and scampi crudité

CAPRESE DI MARE

€ 16,00  

Mozzarella di bufala, datterino e code di mazzancolle*
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and prawn tails

PARMIGIANA DI CAPESANTE

€ 14,00   

Parmigiana di capesante* con provola, melanzane e pesto di basilico
Layers of scallops and aubergines with provola and basil pesto

PRIMI FIRST COURSES

RISOTTO "MILANO"

€ 16,00   

Risotto con stimmi di zafferano, burrata e tartufo nero estivo
Creamy risotto with pure saffron, burrata cheese and summer black truffle

SPAGHETTI

€ 12,00 

Spaghetti al sugo di pomodoro fresco, basilico e scorza di limone
Spaghetti with fresh tomato sauce, basil and lemon zest

AGNOLOTTI PIEMONTESI

€ 15,00    

Agnolotti di carne** con funghi porcini, sugo di vitello e spuma di parmigiano
Meat agnolotti with porcini mushrooms, veal sauce and parmesan mousse

PACCHERO AL RAGÙ D'ASTICE

€ 18,00   

Pacchero al ragù d'astice**, guanciale e cipollotto novello
Paccheri pasta with lobster ragout, bacon and spring onion

SECONDI MAIN COURSES

MILANESE DI FILETTO

€ 25,00    

Milaneese di filetto di vitello alla pizzaiola, mozzarella, acciughe e fiori di zucca
Milanese breaded veal fillet with tomato, mozzarella, anchovies and pumpkin flowers

POLPO ARROSTITO

€ 21,00    

Polpo arrostito* su crema di patate al limone, polvere di capperi e olive taggiasche
Roasted octopus on lemon potato cream, caper powder and olives

SEPIE FARCITE

€ 24,00   

Seppie farcite di baccalà, gamberi e pinzimonio di verdure
Cuttlefish stuffed with cod and prawns, and raw vegetables

TARTARE DI FASSONA

€ 19,00    

Tartare di fassona con bruschetta di polenta, sedano verde e salsa tonnata
Fassona beef tartare with crispy polenta, celery and tuna sauce

DESSERT DESSERTS

SUMMER TIRAMISÙ

€ 9,00    

Tiramisù con biscuit al cioccolato, crema al mascarpone e albicocche all'amaretto
Tiramisù with chocolate biscuit, mascarpone cream and amaretto flavored apricots

SACHER MODERNA

€ 9,00   

Sacher moderna con mousse di cioccolato fondente e confettura di lamponi
Contemporary Sacher with dark chocolate mousse and raspberry jam

INSALATA DI FRUTTA ESOTICA

€ 9,00   

Insalata di frutta esotica con sorbetto al cocomero* e piccolo babà al limoncello
Exotic fruit salad with watermelon sorbet and mini limoncello babà

CANNONCINI DI SFOGLIA

€ 9,00    

Cannoncini di sfoglia al pistacchio di Bronte e shot di Passito di Pantelleria
Puff pastry "cannoncini" with pistachio from Bronte and a shot of Passito di Pantelleria wine

SOLO A CENA

EASY & CHIC

DINNER SPECIAL

Una selezione speciale di piatti in degustazione per viaggiare tra i sapori della cucina di chef Luca Seveso
A special selection of dishes tasting to travel among the flavors of chef Luca Seveso cuisine

€ 39,00

con 3 calici di vino in abbinamento















€ 49,00

with pairing of 3 glasses of wine



ALLERGENI ALLERGENS

Preghiamo i gentili clienti di comunicare al personale allergie o intolleranze agli alimenti qui elencati o ad eventuali altri alimenti prima di richiedere le preparazioni del menù
We kindly ask our customers to communicate to the staff allergies or intolerances to the foods listed here or to any other foods before requesting the preparation of the menu

 Frutta a guscio Nuts, hazelnuts, almond, pistachio	 Sesamo e derivati Sesame seeds and products thereof	 Soia e derivati Soybeans and products thereof	 Molluschi e derivati Molluscs and products thereof
 Uova e derivati Eggs and products thereof	 Lupini e derivati White lupin and products thereof	 Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites	 Crostacei e derivati Crustaceans and products thereof
 Latte e derivati Milk and products thereof	 Arachidi e derivati Peanuts and products thereof	 Senape e derivati Mustard and products thereof	 Pesce e derivati Fish and products thereof
	 Sedano e derivati Celery and products thereof	 Cereali contenenti glutine e derivati Cereals, Gluten and products thereof	

* gli alimenti contrassegnati con un asterisco sono acquistati in forma congelata e surgelata
foods marked with an asterisk are purchased in frozen form

** gli alimenti contrassegnati con due asterischi sono stati preparati nel ristorante con materie prime fresche e sono stati congelati in loco.
foods marked with two asterisks were prepared in the restaurant with fresh raw materials and were frozen on site.