

# LUNCH

## 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 crudité 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  
Milaneese 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 bisquit al cioccolato, crema al mascarpone e albicocche all'amaretto  
Tiramisù with chocolate bisquit, 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



## ALLERGENI ALLERGENS

Pregiamo 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

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