

AFTERNOON

SNACKS GOURMET

PROSCIUTTO DI LANGHIRANO

Fine cured ham from Langhirano

€ 16,00  

SASHIMI DI SALMONE

selvaggio marinato

Wild marinated salmon sashimi

€ 18,00   

CAVIALE DI STORIONE

Storion caviar

SIBERIAN GR.10 € 26,00   

OSETRA GR.10 € 36,00   

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

selezione "Premium"

Cantabrian anchovies

€ 19,00 

DEGUSTAZIONE DI SEI OSTRICHE

servite con perlage di aceto allo scalogno e salsa ponzu.

Tasting of six oysters.

TSARSKAYA, DANIEL SORLUT, MURGEN € 28,00 

ANTIPASTI & INSALATE STARTER & SALAD

MAIO CAESAR SALAD

€ 14,00

Lattuga romana, crostini di pane casereccio, pollo
grigliato, scaglie di parmigiano e salsa Caesar

Romaine lettuce, croutons, grilled chicken, parmesan shaves and
Caesar sauce

FOCACCIA HOME MADE

Con prosciutto di Langhirano e bocconcini di mozzarella
di bufala

Home made focaccia bread with ham from langhirano, and buffalo
mozzarella bites

€ 15,00

LA GRIGLIA FROM THE GRILL

RIB -EYE

€ 23,00 GR.220

di controfiletto argentino

Argentinian Rib Eye

FILETTO

€ 26,00 GR.200

di angus beef irlandese

Irish Angus Beef tenderloin

SPUNTATURA DI PETTO

€ 23,00 GR.450

con osso "Jacob's Ladder"

Brisket on the bone "Jacob's Ladder"

HAMBURGER*

€ 16,00 GR.160

€ 21,00 GR.320

di pura razza Fassona piemontese con pane fatto in casa
e patatine fritte, con Fontina valdostana d'Alpeggio Dop,
guanciale di Sauris e cipolla rossa di Tropea caramellata

Pure Fassona beef burger from Piedmont with Fontina Valdostana
dop, guanciale from Sauris and caramelized red onion from Tropea

CONTORNI SIDES

INSALATA MISTA DI STAGIONE

Mixed salad

€ 5,00

PATATINE FRITTE

French fries

€ 5,00

VERDURE GRIGLIATE

Grilled Vegetables

€ 5,00

PATATE NOVELLE ARROSTITE

Roasted Potatoes

€ 5,00

DESSERT DESSERTS

GELATO* ARTIGIANALE

Alla crema di arachidi e panna montata

Hand made ice cream with peanut cream
and whipped cream

€ 7,00  

SORBETTO*

Lime e alloro

Lime and laurel sherbet

€ 7,00

TIRAMISÙ AI FRUTTI DI BOSCO

Tiramisù with fruits of the forest

€ 7,00   

TORTINO AL FONDENTE

Di cioccolato e coulis di mango














Dark chocolate cake with creamy heart
and mango sauce

€ 7,00    



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.