

DINNER

SPRING MAIO'S TASTE

MENÙ DEGUSTAZIONE 4 PORTATE 4 COURSE TASTING MENÙ

€65,00

con degustazione di 4 calici di vino
with 4 glasses of wine pairing

€85,00

ANTIPASTI STARTERS

SASHIMI DI SALMONE MARINATO

€ 16,00

Salmone**, purea di melanzana all'aceto di lamponi, le sue uova e insalatina aromatica
Marinated salmon sashimi with eggplant puree, raspberry vinegar, salmon eggs and small salad

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA

€ 13,00

Fiori** ripieni di ricotta fresca, prosciutto iberico e un gazpacho di melone estivo
Pumpkin flowers stuffed with fresh ricotta cheese, Iberian ham and summer melon gazpacho

INSALATA DI POLLASTRELLO

€ 15,00

Pollo con mozzarella di bufala, avocado, insalata riccia, pane carasau e una maionese vegana al pomodoro
Chicken salad with buffalo mozzarella, avocado, salad, crispy bread and vegan tomato flavoured mayonnaise

PROFONDO BLU...

€ 24,00

degustazione di pesci*, molluschi* e crostacei* e una emulsione ai ricci* di mare
Selection of fish, molluscs and crustaceans and a sea urchin emulsion

FOCACCIA HOME MADE

€ 15,00

Con prosciutto di Langhirano e bocconcini di mozzarella di bufala
Home made focaccia bread with ham from Langhirano and buffalo mozzarella bites

PRIMI FIRST COURSES

RAVIOLI D'OSSOBUCO

€ 16,00

Ravioli** su crema di piselli alla menta e soffice di parmigiano
Ossobuco stuffed ravioli with mint flavored pea cream and soft parmesan cheese

SPAGHETTI DI KAMUT

€ 14,00

Spaghetti al sugo di pomodoro fresco, basilico e stracciatella di burrata
Kamut spaghetti with fresh tomato, basil and burrata cheese

GNOCCHI DI PATATE E BACCALÀ

€ 17,00

Gnocchi** mantecati al pesto di basilico e crudo di gambero* rosso
Cod and potato dumplings with basil pesto and raw red prawns

RISOTTO ALLA MILANESE

€ 16,00

Risotto con carpaccio di capesante e polvere di pistacchio
Saffron risotto, thinly sliced scallops and pistachio powder

SECONDI MAIN COURSES

MILANESE DI VITELLO

€ 27,00

Milaneese in pinzimonio di vegetali, salsa alla pizzaiola e foglie di misticanza
Milaneese style breaded veal with tomato sauce, raw vegetables and salad

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

€ 23,00

Battuta di Fassona con pak-choi arrostito, cips d'ostrica e spuma di cetrioli
Fassona beef tartar with roasted pak-choi, oyster chips and cucumber foam

POLPO E MAZZANCOLLE GRIGLIATI

€ 24,00

Polpo* e mazzancolle** su crema di peperoni del Piquillo, sedano verde e cipollotto di Tropea
Grilled octopus and shrimp with Piquillo peppers cream, green celery and spring onion from Tropea

FILETTO DI BRANZINO

€ 25,00

Branzino al vapore con insalata di fagiolini, patate allo zafferano e chutney di yogurt
Steamed fillet of sea bass with green bean salad, saffron potatoes and yogurt chutney

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

HAMBURGER* € 16,00 GR.160 € 21,00 GR.320

di pura razza Fassona piemontese con pane fatto in casa e patatine* fritte, 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

Le nostri carni vengono accompagnate da salsa BBQ fatta in casa
Our meats are accompanied from homemade BBQ sauce

€ 5,00

CONTORNI SIDES

Insalata mista di stagione

Mixed salad

Patate novelle arrostitite

Roasted Potatoes

Patatine* fritte
French fries

Verdure grigliate
Grilled Vegetables

DESSERT DESSERTS

MODERNO TIRAMISÙ

€ 9,00

Tiramisù** con savoiardo artigianale e frutti di bosco
Tiramisu with artisanal savoyard and wild berries

MOUSSE DI LIMONI

€ 9,00

Mousse** di limoni della costiera e cremoso alle mandorle pralinate
Lemon mousse and creamy cake with praline almonds

TARTARE D'ANANAS

€ 9,00

Tartare di ananas, salsa esotica, spuma di yogurt e zenzero candito
Pineapple tartar, exotic sauce, yogurt foam and candied ginger

CIOCCOLATO BIANCO

€ 9,00

Cioccolato bianco alle fave di tonka, sbrisolona al cocco e lamponi
White chocolate with tonka bean, coconut "sbrisolona" and raspberries

STECCO AL FIOR DI PANNA















€ 9,00

Stecco al fior di panna**, cioccolato fondente e amarene
Vanilla ice cream stick, dark chocolate and black cherries



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.