

# LUNCH

## 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*



### CONTORNI SIDES

€ 5,00

Insalata mista di stagione  
Mixed salad

Patatine\* fritte  
French fries

Patate novelle arrostitite  
Roasted Potatoes

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

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.