

AFTERNOON

OSTRICHE OYSTER

SPECIALE DE CLAIRE "GILLARDEAU" NR.4

€ 6,00 

CONCAVA DI BRETAGNA "PERLE NOIRE" NR.2

€ 6,00 


CONCAVA IRLANDESE "BAIA - MARAA" NR.2

€ 6,00 

DEGUSTAZIONE DI SEI OSTRICHE

servite con perlage di aceto allo scalogno e salsa ponzu.

Tasting of 6 oysters served with scallion vinegar pearls and ponzu sauce.

€ 32,00   

APERITIVO APPETIZER

ACCIUGHE DEL CANTABRICO "REAL CONSERVERA"

Cantabrian anchovies "Real Conservera"

€ 23,00 GR.50   

PROSCIUTTO DI PARMA DOP STAGIONATO 30 MESI

Parma ham DOP seasoned 30 months

€ 17,00 GR.50  

CAVIALE SIBERIAN BAERI "PISANI E DOSSI"

Caviar Siberian Baeri "Pisani e Dossi"

€ 36,00 GR.10   

CAVIALE OSETRA "PISANI E DOSSI"

Caviar Osetra "Pisani e Dossi"

€ 48,00 GR.10   

SALMONE AFFUMICATO KINGLAS "LOCH FYNE"

Smoked salmon Kinglas "Loch Fyne"

€ 22,00 GR.60   

TERRINA DI FEGATO GRASSO D'OCA "ROUGÈ"

Terrine of goose fatty liver "Rougè"

€ 18,00 GR.60  

CALAMARETTO DELLA PATAGONIA "REAL CONSERVERA"

Patagonian squid "Real Conservera"

€ 32,00 GR.150   

SNACKS GOURMET

HAMBURGER

Hamburger* 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 served with homemade bread and French fries*. With Fontina DOP cheese, "guanciale" from Sauris and caramelized red onion from Tropea.

€ 17,00 GR.160

€ 23,00 GR.320



MAIO SANDWICH

Con pomodoro, lattuga, bacon croccante, tacchino, maionese e cips di patate

Maio sandwich with tomato, lettuce, crispy bacon, turkey, mayonnaise and potato chips

€ 18,00    

FOCACCIA ARTIGIANALE

con prosciutto di Parma stagionato 30 mesi e stracciatella biologica "Torre Guaceto"

Homemade focaccia bread with Parma ham aged 30 months and organic stracciatella cheese

€ 17,00    

RIB-EYE

di Angus argentino, barbecue affumicata e patate novelle

Argentinian Angus Rib Eye, smoked barbecue and potatoes

€ 25,00 GR.260 

DESSERT DESSERTS

GELATO ARTIGIANALE

Gelato* alla crema di arachidi e panna montata

Hand made ice cream with peanut cream

and whipped cream

€ 7,00  

SACHER MODERNA

Sacher** con riduzione d'albicocca

Contemporary Sacher** with apricot reduction

€ 10,00    

TIRAMISÙ

Tiramisù** con bisquit al cioccolato e cremoso al caffè














Tiramisù** with chocolate bisquit and creamy coffee

€ 10,00   



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.