






# LUNCH

## ANTIPASTI STARTERS




### VENTRESCA DI TONNO

in olio cottura e la mia insalata Nizzarda  
Tuna belly in cooking oil and my Nicoise salad  
€ 19,00   



### TERRINA DI FEGATO GRASSO D'OCA

Fegato grasso d'oca\*\*, calda sfogliatina di mele  
e gelatina al kumquat  
Terrine of goose fatty liver\*\*, warm apple pie and kumquat jelly  
€ 18,00  

### BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

uovo croccante e fonduta al Castelmagno  
Fassona beef tartar, crispy egg and Castelmagno cheese fondue  
€ 17,00   

### MISTICANZA INVERNALE

Stick di mela verde, germogli, fiori eduli  
e uova di salmone allo Yuzu  
Mixed salad, green apple sticks, edible flowers  
and yuzu flavored salmon roe  
€ 13,00   

### 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    

## PRIMI FIRST COURSES




### RISOTTO ALLO ZAFFERANO

animelle e polvere di barbabietola  
Milanese style saffron risotto with sweetbreads  
and beetroot powder  
€ 16,00   





### RAVIOLI D'OSSOBUCO

Ravioli\*\* su vellutata di zucca, funghi selvatici  
e spuma di parmigiano  
Ossobuco stuffed ravioli, pumpkin cream,  
wild mushrooms and Parmesan foam  
€ 15,00    

### SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI

mantecati alla carbonara e tartufo bianco  
Carbonara spaghetti "Senatore Cappelli" with white truffle  
€ 24,00   

### FREGOLA IN RAGÙ D'ASTICE




friarielli e cipollotto novello  
Sardinian "fregola" with lobster ragout,  
turnip tops and spring onion  
€ 22,00    

### LASAGNETTA

alla bolognese  
Lasagna Bolognese style  
€ 14,00    

## SECONDI MAIN COURSES




### COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

con spinaci caramellati, uvetta e pinoli  
Milanese style breaded veal cutlet, caramelized spinach,  
raisins and pine nuts  
€ 32,00   

### RIB EYE DI ANGUS ARGENTINO

barbecue affumicata e patate novelle  
Argentinian Angus Rib Eye,  
smoked barbecue and potatoes  
€ 25,00 





### POLPO E MAZZANCOLLE GRIGLIATI

Polpo\* e mazzancolle\* su crema di peperoni all'arancia,  
mozzarella e cipolla di Tropea  
Grilled octopus\* and shrimp\* with orange flavored  
pepper cream, mozzarella and onion from Tropea  
€ 24,00   

### CAPESANTE ARROSTITE



su crema di baccalà mantecato, clorofilla,  
caviale e chips di polenta  
Roasted scallops with creamed cod, chlorophyll,  
caviar and polenta chips  
€ 33,00   

### DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI





del territorio, confit di pere e panettone salato  
al miele di castagno  
Italian cheese tasting, pear confit  
and salted panettone with chestnut honey  
€ 17,00    

## DESSERT DESSERTS





### TIRAMISÙ

Tiramisù\*\* con bisquit al cioccolato e cremoso al caffè  
Tiramisù\*\* with chocolate bisquit and creamy coffee  
€ 10,00   





### SACHER MODERNA

Sacher\*\* con riduzione d'albicocca  
Contemporary Sacher\*\* with apricot reduction  
€ 10,00    

### GELATO ALLO ZABAIONE

Gelato\*, salsa alle nocciole e marron glacé  
Zabaione ice cream\* with hazelnuts and marron glacé sauce  
€ 10,00    

### CREMOSO ALLA RICOTTA

Cremoso\*\* con pistacchio di Bronte e gelè al mandarino  
Creamy cake\*\* with pistachio from Bronte and mandarin gelè  
€ 10,00    















### COMPOSIZIONE DI FRUTTA ESOTICA

Exotic Fruit composition  
€ 13,00



## 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

 <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.