







DINNER

ANTIPASTI STARTERS




FILETTO DI SGOMBRO** MARINATO

papaya, cipollotto e umami di mare
Marinated mackerel fillet, papaya, spring onion and sea umami
€ 16,00 




PAN FOCACCIA

Prosciutto di Langhirano e straciatella biologica Az. Querceta
Focaccia bread with cured ham from Langhirano and straciatella cheese
€ 17,00     

OSTRICA GILLARDEAU

pinzimonio di vegetali, crudité di scampi* e gelatina di soia
Gillardeau oyster with raw vegetables, raw shrimp and soy jelly
€ 24,00   

INSALATA DI MISTICANZE




salmone dry, guacamole e mozzarella
Salmon "dry", guacamole, mozzarella cheese and spring salad
€ 17,00   

VITELLO TONNATO E CAVIALE





Tuna veal and caviar
€ 19,00    

PRIMI FIRST COURSES

RISOTTO ALLA MILANESE

mantecato con stimmi di zafferano, mirtillo crispy e spuma di latte di capra
Milanese style saffron risotto, crispy blueberry and goat milk foam
€ 17,00   



RISOTTO MANTECATO AL PESTO DI BASILICO

ricotta alla vaniglia e polpo* arrostito
Risotto creamed with basil pesto, Vanilla flavored ricotta and roasted octopus
€ 18,00    





SPAGHETTINO ALLE VONGOLE VERACI

latte di mandorle e fiori di zucca
Spaghetti with clams, zucchini flowers and almond milk
€ 19,00    

PACCHERO AL SUGO

di pomodoro ciliegino e Grana Padano Riserva
Paccheri pasta with fresh tomato sauce and Grana Padano Riserva
€ 15,00  

GAZPACHO DI POMODORO FRESCO


tartare di gambero* e burrata
Fresh tomato gazpacho, prawn tartare and burrata
€ 19,00    

SECONDI MAIN COURSES



COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

novelline di campo, parmigiano e maionese balsamica
Milanese-style breaded veal cutlet, new field salads, Parmesan cheese and balsamic mayonnaise
€ 33,00     


NEW YORK STEAK

di Angus australiano, verdure alla brace e nostra BBQ affumicata
Australian Angus New York Steak with grilled vegetables and BBQ sauce
€ 34,00    


VENTRESCA DI TONNO** ROSSO

fagiolini, cipollotto e un carpaccio di pomodoro fresco
Bluefin tuna belly, green beans, spring onion and thinly sliced fresh tomato
€ 28,00  

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE




uovo morbido, crema di piselli alla menta e caviale di trota
Fassona beef tartar, soft egg, mint flavored peas cream and trout roe
€ 22,00   

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI FRESCHI



Az. Luigi Guffanti, paleta iberica di Bellota e melone estivo
Italian cheese tasting, Bellota Iberian paleta and summer melon
€ 21,00 

DESSERT DESSERTS




TIRAMISU'

cremoso alla fragola e bisquit al cioccolato
Strawberry Tiramisù with chocolate bisquit
€ 10,00   




CREMOSO**

al fondente di cioccolato e lamponi
Creamy chocolate cake with raspberries
€ 10,00   


MOUSSE CHEESECAKE**

fave di Tonka e amarene
Cheesecake mousse with tonka beans and black cherries
€ 10,00   

SEMIFREDDO** ESOTICO

alla banana, mango e cocco rapè
Exotic parfait with banana, mango, and rape coconut
€ 10,00    

TARTARE DI ANANAS

con gelato allo zenzero e passion fruit
Pineapple tartare with ginger ice cream and passion fruit
€ 10,00 

MENÙ DEGUSTAZIONE

FIVE COURSES TASTING MENU















€ 68,00

WINE PAIRING + € 25,00



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.