

# LUNCH

## 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 FRESCI

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 



## 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.