

*”Non c’è uomo che non possa bere o mangiare,
ma solo in pochi sono in grado di capire
che cosa abbia sapore”*

*There is no man who cannot drink or eat
but only a few are able to understand what it tastes like*

I nostri cocktail di benvenuto Our welcome cocktails

<i>Mocktail</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Drink analcolico, saporito e fresco che concilia il benessere con il relax</i>	
<i>Fresh soft drink</i>	
<i>Pink</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Pompelmo rosa, Campari, Martini bianco, confettura di ciliegie, lime spremuto</i>	
<i>Pink grapefruit, Campari, Martini White, cherry jam, lime</i>	
<i>J. Rose Tonic</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Gin J. Rose, Tonic</i>	
<i>Gin J. Rose, Tonic water</i>	
<i>Old Cuban</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Rhum bianco, Prosecco, Angostura, succo di lime, zucchero, menta fresca</i>	
<i>Rhum, Prosecco, Angostura, lime juice, sugar syrup, mint</i>	
<i>Negrita</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Rabarbaro Zucca, Campari, Soda</i>	

Coperto € 3,00 Cover charge € 3,00

Per qualunque informazione il personale è a Vostra completa disposizione
For any information the staff is at your complete disposal

I nostri piatti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, vi preghiamo di comunicarlo al nostro staff.

*We kindly inform you that our dishes could contain substances or products causing allergies or intolerances
If you suffer from allergies or intolerances please inform our staff*

Antipasti

Starters

- Toast di gamberi* con insalata di finocchi e salsa bernese € 18,00
(glutine, uova, latticini, crostacei, sesamo, senape, solfiti)
Prawn toast with fennel salad and bearnaise sauce (gluten, milk, egg, crustaceans, sesame, mustard, sulphites)*
- Carciofo alla giudia, crema di topinambur, menta e limone (allergeni: latticini) € 16,00
Jewish-style artichoke with Jerusalem artichoke sauce, mint and lemon (milk)
- Terrina di anatra e foie gras, foglie di senape all'aceto di lampone e crumble speziato € 18,00
(allergeni: glutine, latticini, senape, solfiti)
Duck and foie gras terrine, mustard leaves with raspberries vinegar and spicy crumble (gluten, milk, mustard, sulphites)
- Tartare di manzo con insalata di carciofi e gel di arancia (allergeni: senape, soia) € 18,00
Beef tartare with artichokes salad and orange jelly (mustard, soy)

Primi piatti

First Courses

- Tagliatella di kamut alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) € 18,00
Kamut tagliatelle carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)
- Spaghettoni pastificio Mancini al burro, acciughe del Cantabrico e zest di limone € 18,00
(allergeni: glutine, latticini, pesce)
Spaghettoni with butter, Cantabrian anchovies and lemon zest (gluten, milk, fish)
- Riso varietà carnaroli con pistilli di zafferano e midollo di bue* € 17,00
(allergeni: sedano, latticini)
Carnaroli rice with saffron and beef marrow (allergens: milk, celery)*
- Zuppa di cipolle alla piemontese (allergeni: glutine, latticini, solfiti, sedano) € 16,00
Piedmontese onion soup (allergens: gluten, milk, sulphites, celery)
- Vellutata di carote e zenzero con caprino e foglie di shiso (allergeni: latticini, sedano) € 16,00
Carrot and ginger velvet soup with caprino cheese and shiso leaves (allergens: milk, celery)

*Prodotti congelati
Frozen products

Secondi piatti

Main courses

Filetto di manzo al pepe verde con cime di rapa spadellate e chips di topinambur (allergeni: latticini, solfiti, senape) <i>Beef filet with turnip tops and Jerusalem artichoke chips (allergens: milk, sulphites, mustard)</i>	€ 28,00
Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno (allergeni: glutine, uova) <i>Veal cutlet milanese style with baked potatoes (allergens: gluten, egg)</i>	€ 28,00
Merluzzo al vapore con spuma di sedano rapa, pomodorini confit e olio al prezzemolo (allergeni: pesce, sedano, soia) <i>Steamed cod with celeriac foam, confit tomatoes and parsley oil (fish, celery, soy)</i>	€ 25,00
Cavolfiore glassato al miso, agrumi e anacardi (glutine, soia, latticini, frutta a guscio) <i>Miso glazed cauliflower, citrus fruits and cashews (allergens: gluten, soy, milk, nuts)</i>	€ 22,00

Piatti unici

Single dish

Ossobuco di vitello alla milanese con polenta morbida (allergeni: sedano) <i>'Ossobuco' Milanese style with creamy polenta (allergens: celery)</i>	€ 35,00
Trancio di branzino alla plancia con riso basmati e verdure di stagione (pesce) <i>Seabass slice with basmati rice and vegetable (allergens: fish)</i>	€ 35,00
Linguine 'Pastificio Mancini' al sugo di pomodoro, basilico e parmigiano con polpette di manzetta prussiana (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>'Pastificio Mancini' linguine with tomatoes sauce, basil, parmesan cheese and Prussian beef meatballs (allergens: gluten, egg, milk)</i>	€ 27,00

Dessert

Tartelletta al limone e meringa bruciata (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Lemon meringue tart (gluten, egg, milk)</i>	€ 8,00
Tiramisù della tradizione (glutine, uova, latticini) <i>Traditional tiramisu (gluten, egg, milk)</i>	€ 8,00
Monoporzione* al cioccolato fondente e vaniglia (latticini, uova, glutine, soia) <i>Dark chocolate and vanilla mini cake* (gluten, milk, egg, soy)</i>	€ 8,00
Composizione di frutta in diverse consistenze <i>Fresh fruit and its textures</i>	€ 8,00