



Antipasti

Tartare di tonno rosso, avocado e maionese al lime 40

Carpaccio di manzo, fonduta leggera di Parmigiano stagionato 30 mesi
e verdure marinate 35

Calamaretti leggermente scottati, crema di zucchine alla menta, fiori di
zuccina e polvere di olive Taggiasche 35

Insalata di faraona, purea di carote e funghi di bosco 35

Crema fredda di pomodorini datterini rossi e gialli, cetrioli marinati allo
zenzero, basilico e grano saraceno croccante 30

Piatti principali

Spaghetti di Gragnano, acciughe del Cantabrico, burro al limone e
bottarga di triglia 35

Gnocchi di patate con ragù dell'orto, crema di zucchine gialle allo
zafferano e fonduta leggera di Parmigiano stagionato 30 mesi 35

Filetto di manzo Sorana, patate arrosto, verdure grigliate 50

Bistecca di merluzzo "alla meunière", spinaci novelli e carote glassate 40

Parmigiana vegana di melanzane 35

Dessert

Millefoglie con panna chantilly e frutti di bosco 20

Popcorn in due consistenze, arachidi e caramello salato 20

Macedonia di frutta fresca e sorbetto di stagione 20



Starters

Red tuna tartare, avocado and lime mayonnaise 40

Beef carpaccio, light 30-month Parmigiano fondue and marinated vegetables 35

Lightly seared baby cuttlefish, mint-infused zucchini cream, zucchini blossoms and Taggiasca olive powder 35

Guinea fowl salad, carrot purée and woodland mushrooms 35

Chilled red and yellow datterino tomato cream ginger-marinated cucumbers, basil and crispy buckwheat 30

Main courses

Gragnano spaghetti, Cantabrian anchovies, lemon butter and mullet bottarga 35

Potato gnocchi with courtyard ragout, yellow zucchini saffron cream and light 30-month Parmigiano fondue 35

Sorana beef fillet, roasted potatoes and grilled vegetables 50

Meagre steak "à la meunière", baby spinach and glazed carrots 40

Vegan eggplant parmigiana 35

Dessert

Millefoglie with chantilly cream and berries 20

Popcorn in two textures, peanuts and salted caramel 20

Fresh fruit salad and seasonal sorbet 20