

DA CONDIVIDERE...O NO!

Selezione di Salumi e Formaggi nazionali 1.5.7.8.9.10.12	20
Vitello cotto a bassa temperatura, con salsa tonnata 1.2.3.4.5.9.10.12 In abbinamento consigliamo: GIN SOLO WILD PURE SARDINIA	18
Bruschetta con burrata e acciughe del mar Cantabrico con "Spaccasassi" del Conero 1.4.7.9.12	16
Black Angus affumicato con zucchine marinate, cipolla viola sott'olio e capperi 1.3.9.10.12 In abbinamento consigliamo: GIN PEATED (VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE)	18
Burrata con carpaccio di peperoni rossi arrostiti, marinati alle erbe fresche e olive Taggiasche 1.7.12 🍷	15
Culaccia di Parma con melone e Saba (mosto d'uva cotto) 1.2.3.4.5.9.10.12	18

i piattini

Pinzimonio di verdure con hummus di ceci 1.3.6.7.8.9.10.11.12. 🍷	8
Le polpette di Fassonā* con salsa al pomodoro e basilico 1.3.7.8.9.	10
Caponata di verdure Trapanese con crostone di pane 1.5.9 🍷	8
Pomodoro cuore di bue con cipollotto rosso di Tropea, acciughe e olio al basilico 1.5.9	8
Tonnato LOVERS 1.3.4.6.6.7.8.9.10. In abbinamento consigliamo: GIN MALFY LIMONE	12
Prosciutto San Daniele con giardiniera di verdure in agrodolce 1.5.7.8.9.10.12	8

Le insalate

La Caesar, misticanza, petto di pollo in piastra, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar.	9
L'Insolita, insalata di patate con pomodori secchi sott'olio, polpo, uova sode e olive	11

GNOCCHI

Gnocchi al ragú di carne Chianina 1.2.3.7.9.12	13
Gnocchi con crema di pomodorini di Pachino, stracciatella e basilico 1.7.9 🍷	12
Gnocchi al Castelmagno, nocciole e burro al tartufo 1.7.12.8.5 🍷	14
Gnocchi al ragú di polpo*, burrata e n'duja 1.2.4.14.7.12 In abbinamento consigliamo: GIN RURAL (VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE)	15
Gnocchi con code di gamberi*, zucchine, fiori di zucca e pomodorini 1.7.14.2.4.9	14
Gnocchi con guanciale e cipollotto rosso di Tropea 1.7.9	13
Gnocchi con luganega, zucchine e scaglie di Lodigiano Bellalodi 1.7.9	13
Gnocchi con ragú di verdure in cialda di Grana 1.7.9 🍷	12
Gnocchi al tonno rosso e melanzane viola, leggermente piccante 1.7.2.4.9.14	15
Gnocchi con crema di peperoni rossi, maggiorana e pesce spada* 1.7.2.4.9.14	15

BIS DI GNOCCHI 15 (min.per 2 persone)

TRIS DI GNOCCHI 18 (min.per 2 persone)

Nei Bis e Tris ogni scelta di pesce comporta una maggiorazione di 2,50

*in assenza di prodotto fresco, selezioniamo anche ingredienti surgelati per garantire qualità e continuità.



Riso Carnaroli al Castelmagno, mantecato al burro tartufo 7.12. 	15
Riso Carnaroli allo zafferano, pasta di salame e scaglie di Parmigiano 7.12.	13
Riso Carnaroli con crema di peperoni rossi arrostiti, ricotta salata e timo 7.9.12.13 	13
Riso Carnaroli cacio e pepe, scampi* e limone di Sorrento confit 2.7.12	16
Riso Carnaroli al tonno rosso scottato in piastra, pepe rosa e lime 7.4.12 In abbinamento consigliamo: GIN SOLO WILD PURE SARDINIA	16
Riso Carnaroli "al salto" con tartare di Fassona e stracciatella 7.12 In abbinamento consigliamo: GIN PREMIUM DRY BORDIGA	15
Riso Carnaroli con tentacolo di polpo*, pesto leggero di basilico e bottarga di tonno di Cetara. 7.12.2.14	16
Riso Carnaroli con pomodoro San Marzano, burrata e basilico 1.7.9. 	13
Riso Carnaroli allo zafferano, mantecato al Blu d'Aosta e cipolla rossa caramellata. 7.12 	13
Riso Carnaroli "SMOKED" ai profumi dell'orto con scamorza e paprika affumicata. 7.9. 	13

BIS DI RISOTTI 15 (min.per 2 persone.)

TRIS DI RISOTTI 18 (min.per 2 persone.)

Nei Bis e Tris ogni scelta di pesce comporta una maggiorazione di 2,50

*in assenza di prodotto fresco, selezioniamo anche ingredienti surgelati per garantire qualità e continuità.

PASTA FRESCA

fatta a mano nel nostro

PASTIFICIO & SALSAMENTERIA DÓ

Tagliolini aglio, olio e peperoncino con gamberi* e limone di Sorrento confit 1.2.3.5.8.14 In abbinamento consigliamo: GIN RURAL (VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE)	16
Tortellini Bolognesi con crema di Parmigiano 30 mesi 1.3.7.8.9.12. In abbinamento consigliamo: GIN PREMIUM DRY BORDIGA	18
Spaghetti con sugo di polpette* 1.9.12.	14
Spaghettoni "Boccaccio" al guazzetto di mare e bottarga di tonno di Cetara. 1.2.4.12.14	20
Maccheroncini all'uovo alla Scarpara, salsa di pomodoro, aglio e maggiorana, mantecato con Grana Padano. 1.3.7.12. 🌱	13



*in assenza di prodotto fresco, selezioniamo anche ingredienti surgelati per garantire qualità e continuità.



La nostra Degustazione

minimo per 2 persone

Il Piemontese

Vitello cotto a bassa temperatura, con salsa tonnata



Bis di primi piatti:

Risotto al Castelmagno mantecato al burro tartufato

e

Gnocchi al Castelmagno con nocciole e burro al tartufo



Dolce a scelta

58 € per 2 persone

Il Vegetariano

Caponata di verdure Trapanese con crostone di pane



Bis di primi piatti:

Risotto con crema di peperoni arrostiti, ricotta salata e timo

e

Gnocchi con crema di pomodorini di Pachino, burrata e Basilico



Dolce a scelta

56 € per 2 persone

Mare

Bruschetta con burrata e acciughe del mar Cantabrico



Bis di primi piatti:

Risotto con tentacolo di polpo, pesto leggero di basilico
e bottarga di Cetara

e

Gnocchi con code di Gambero, zucchine e fiori di zucca



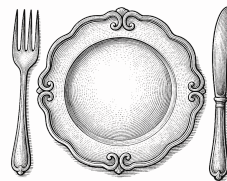
Dolce a scelta

66 € per 2 persone





Gin & Food



“Territorio, cucina, gin: tutto parla italiano”

Scopri il Gin che valorizza il tuo piatto....



GIN MALFY CON LIMONE (Piemonte)

Gin prevalentemente agrumato, molto morbido con altre botaniche come: Ginepro, cassia, coriandolo e Angelica.

12

ABBINAMENTI: Antipasti e primi Piatti a base di pesce e verdure di stagione



GIL AUTHENTIC ITALIAN RURAL GIN PEATED Vecchio Magazzino Doganale

Gin torbato, l'affumicatura al palato risulta però delicata, non invadente così da dare spazio al Ginepro e all'Assenzio.

12

ABBINAMENTI: Antipasti di carne, verdure di stagione quali peperoni e melanzane



GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN Vecchio Magazzino Doganale (Calabria)

Note di Bergamotto sopra le altre di agrumi, fiori e l'erba.

Palato fresco di menta e salvia, amaro ma rinfrescante.

12

ABBINAMENTI: Antipasti di pesce e pasta fresca



GIN SOLO WILD PURE SARDINIA (Sardegna)

Gin dalle chiare e decise note di macchia mediterranea, intenso dove si distingue il Mirto, il Rosmarino e Ginepro.

Palato iodato, leggere note speziate con profumo di resina di pino

12

ABBINAMENTI: Risotti con pesce e carni delicate



GIN PREMIUM DRY BORDIGA (Piemonte)

Small Batch interamente italiano, prodotto usando bacche di ginepro delle Alpi Marittime

12

ABBINAMENTI: Primi piatti a base di carne (PROVALO CON I TORTELLINI BOLOGNESI!)



TO SHARE...OR NOT!

Selection of national cured meats and cheeses 1.5.7.8.9.10.12	20
Low-temperature cooked veal with tuna sauce 1.2.3.4.5.9.10.12 We recommend GIN SOLO WILD PURE SARDINIA	18
Bruschetta with burrata and Cantabrian anchovies and “Conero Spaccasassi” 1.4.7.9.12	16
Smoked Black Angus with marinated courgettes, purple onion in oil and capers. 1.3.9.10.12 We recommend GIN PEATED (VECCHIO MAGAZZINI DOGANALE)	18
Burrata with roasted red pepper carpaccio, marinated in fresh herbs and Taggiasca olives 1.7.12	15
Culaccia Vescovi with melon and Saba (cooked grape must) 1.2.3.4.5.9.10.12	18

...not these ... i piattini

Vegetable dip with chickpea hummus accompanied with Gaszpacho 1.3.6.7.8.9.10.11.12. We recommend GIN SOLO WILD PURE SARDINIA	8
Fassona meatballs* in a pan with tomato and basil sauce 1.3.7.8.9.	10
Trapanese vegetable caponata with crouton 1.5.9 We recommend GIN SOLO WILD PURE SARDINIA	8
Beefsteak tomato with Tropea red onion, anchovies, and basil oil 1.5.9	8
Tonnato LOVERS 1.3.4.6.6.7.8.9.10.	12
San Daniele ham with Giardiniera	8

The salads

Caesar salad, mixed salad, grilled chicken breast, croutons, parmesan shavings and Caesar sauce	9
Unusual potato salad with sun-dried tomatoes in oil, octopus, hard-boiled eggs and olives	11



GNOCCHI

Gnocchi with Chianina beef ragù 1.2.3.7.9.12	13
Gnocchi with Pachino cherry tomato cream, stracciatella cheese, and basil 1.7.9 🍷	12
Gnocchi with Castelmagno cheese, hazelnuts, and truffle butter 1.7.12.8.5 🍷	14
Octopus ragout dumplings*, burrata and n'duja 1.2.4.14.7.12 We recommend GIN RURAL (VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE)	15
Gnocchi with prawn tails*, courgettes, courgette flowers and cherry tomatoes 1.7.14.2.4.9	14
Gnocchi with bacon and Tropea red onion 1.7.9	13
Gnocchi with luganega sausage, courgettes and shavings of Lodigiano Bellalodi cheese 1.7.9	13
Gnocchi with vegetable ragù in a Grana wafer 1.7.9 🍷	12
Gnocchi with red tuna and aubergines, slightly spicy 1.7.2.4.9.14	15
Gnocchi with red pepper cream, marjoram and swordfish* 1.7.2.4.9.14	15

BIS DI GNOCCHI 15 (min. for 2 people)

TRIS DI GNOCCHI 18 (min. for 2 people)

In the Bis and Tris each choice of fish involves an increase of 2.50

*in the absence of fresh products, we also select frozen ingredients to ensure quality and continuity.



Carnaroli rice with Castelmagno cheese, creamed with truffle butter 7.12. 	15
Saffron-flavored Carnaroli rice, salami paste, and parmesan shavings 7.12.	13
Carnaroli rice with roasted red pepper cream, salted ricotta, and thyme 7.9.12.13 	13
Carnaroli rice with cacio e pepe, scampi and Sorrento lemon 2.7.12	16
Carnaroli rice with seared red tuna, pink pepper* and lime 7.4.12 We recommend GIN SOLO WILD PURE SARDINIA	16
Carnaroli rice "al salto" with Fassona tartare and straciatella 7.12 We recommend GIN PREMIUM DRY BORDIGA	15
Carnaroli rice with octopus tentacle*, basil pesto, Cetara tuna bottarga 7.12.2.14	16
Carnaroli rice with San Marzano tomatoes, burrata cheese and basil 1.7.9.4.2.14	13
Carnaroli rice with vegetables, smoked scamorza cheese and smoked paprika 7.9.	12
Carnaroli rice with Blu d'Aosta cheese and caramelized red onion 7.12 	13

BIS DI RISOTTI 15 (min. for 2 people)

TRIS DI RISOTTI 18 (min. for 2 people)

In the Bis and Tris each choice of fish involves an increase of 2.50

*in the absence of fresh products, we also select frozen ingredients to ensure quality and continuity.

handmade in our
PASTIFICIO & SALSAMENTERIA DÒ

Tagliolini with garlic, oil and chilli pepper, prawns and confit lemon 1.2.3.5.8.14	We recommend GIN RURAL GIL (VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE)	15
Tortellini Bolognese with 30-month-aged Parmesan cream 1.3.7.8.9.12.	We recommend GIN PREMIUM DRY BORDIGA	18
Spaghetti with meatball* 1.9.12.		14
“Boccaccio” Spaghetti with seafood stew and Cetara tuna bottarga 1.2.4.12.14		20
Scarpa Macaroni, tomato sauce, garlic and marjoram, topped with Grana Padano. 1.3.7.12. 🌱		13



*in the absence of fresh products, we also select frozen ingredients to ensure quality and continuity.



Our Tasting

minimum for 2 people

Il Piemontese

Low-temperature cooked veal with tuna sauce



Entrees of first courses:

Castelmagno cheese risotto with truffle butter
and

Castelmagno cheese gnocchi with hazelnuts and truffle butter



Dessert of your choice 58 € for 2 people

Il Vegetariano

Trapanese vegetable caponata with crouton



Entrees of first courses:

Risotto with roasted pepper cream, salted ricotta and thyme
and

Gnocchi with Pachino tomato cream, burrata and basil



Dessert of your choice 56 € for 2 people

Mare

Bruschetta with burrata and Cantabrian anchovies



Entrees of first courses:

Risotto with octopus tentacle, courgette pesto and Cetara bottarga
and

Gnocchi with prawn tails, courgettes and courgette flowers

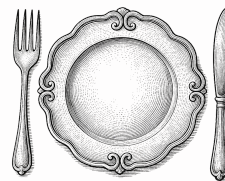


Dessert of your choice 66 € for 2 people





Gin & Food



“Territory, cuisine, gin: everything speaks Italian”

Discover the Gin that enhances your dish....



GIN MALFY WITH LEMON (Piedmont)

Mainly citrus gin, very smooth with other botanicals such as: Juniper, cassia, coriander and Angelica.

12

PAIRINGS: Starters and first courses based on fish and seasonal vegetables



GIL AUTHENTIC ITALIAN RURAL GIN PEATED VECCHIO MAGAZZINO DOG.

Peated gin, the smokiness on the palate is delicate, not invasive, thus giving space to the juniper and absinthe.

12

PAIRINGS: Meat appetizers, seasonal vegetables such as peppers and aubergines



GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN VECCHIO MAG. DOG.(Calabria)

Notes of Bergamot above the others of citrus, flowers and herbs.
Fresh palate of mint and sage, bitter but refreshing.

12

PAIRINGS: Fish appetizers and fresh pasta



GIN SOLO WILD PURE SARDINIA (Sardinia)

Gin with clear and decisive notes of Mediterranean scrub, intense where Myrtle, Rosemary and Juniper stand out.
Iodized palate, light spicy notes with a pine resin aroma

12

PAIRINGS: Risottos with fish and delicate meats



BORDIGA PREMIUM DRY GIN (Piedmont)

Small Batch entirely Italian, produced using juniper berries from the Maritime Alps

12

PAIRINGS: Meat-based first courses (TRY IT WITH TORTELLINI BOLOGNESI!)

