





# Per cominciare in cucina...



## Starters



- **Carpaccio di carne salada, insalata di cavolo cappuccio, dolceforte alle mele.**  13  
*Carne salada - salted meat - carpaccio with Savoy cabbage salad and apple mustard.*
- **Croquette di gamberi, insalata di carciofi, sedano, pinoli e uvetta, salsa tartara.** 14  
*Deep-fried prawns croquette with artichokes, celery, pine nuts & raisins salad, tartar sauce.*
- **Burratina affumicata, marmellata di fagioli azuki e radicchio stufato.**   13  
*Smoked burrata, azuki beans jam and stewed red chicory.*
- **Riso al salto, zafferano, brasato al vino rosso, fonduta di parmigiano.** 14  
*Chruncy sautéed risotto with saffron, braised beef in red wine sauce & parmesan fondue.*
- **Cous Cous di pesce alla Trapanese.** 14  
*Steamed durum wheat semolina cous cous with spiced fish of the day.*
- **Vellutata di carote e cocco, riso venere, chips di cipolla rossa di Tropea.**  13  
*Carrot and coconut cream with sautéed venus rice and fried sweet red onion.*
- **Salumi e formaggi locali, composta, miele e frutta secca (per due persone).** A, h 19  
*Selection of high quality cold cuts & cheese served with homemade mustard and jam. (for two people)*

## ...Per proseguire...

### First courses

P.S: la pasta fresca è farina del nostro sacco!

- **Risotto classico alla milanese.**  14  
*Classic milanese risotto with saffron.*
- **Tagliatelle caserecce di grano arso al ragout d'anatra e paglia di porri fritti.** 15  
*Homemade burnt wheat tagliatelle pasta with duck ragout and fried leeks.*
- **Ravioli ai due impasti ripieni di patate e provola, julienne di seppia e cimone romano.** 15  
*Homemade black ink dough ravioli with potatoes and provola cheese filling, cuttlefish julienne and Roman cauliflower.*
- **Maccheroncini ai carciofi saltati, limone candito e crema di topinambur.**  13  
*Maccheroncini egg pasta with sautéed artichokes, candied lemon and Jerusalem artichokes cream.*

- **Risotto 'nduja e cozze.**  14  
*Creamy risotto with 'nduja - a particularly spicy, spreadable pork sausage - and mussels.*
- **Canederli al burro e salvia, noci, miele e spinacino.**  13  
*Bread dumplings sautéed with butter and sage; nuts, honey and baby spinach.*

## ...Per concludere. Main courses

- **Coscia d'oca confit laccata all'arancia, patate schiacciate e radicchio saltato.**  24  
*Orange flavoured confit goose leg with mashed potatoes and stewed red chicory.*
- **Pescatrice c.b.t, mugnoli al salto, foie gras e fondo al tartufo.** 26  
*Truffle flavoured anglerfish bites cooked at low temperature, foie gras and turnip tops.*
- **Rollè di branzino farcito con gamberi e spinacino, ravioli di rapa rossa e caprino.**  23  
*Seabass roll filled with prawns and baby spinach, beetroots and goat cheese.*
- **Brisè salata farcita alla scarola, olive e capperi, coulis di pomodoro confit.**  18  
*Shortcrust pastry cake with endive, olives and capers filling, tomato coulis.*
- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** 26  
*Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes **or** sautéed potatoes.*

## Il piatto unico. First & main course served together

- **Ossobuco di vitello con risotto classico alla milanese.** 26  
*Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.*

### GREEN PASS



Avvisiamo la gentile clientela che in ottemperanza alle disposizioni di legge previste dalle normative vigenti in tema di prevenzione covid-19, l'ingresso al ristorante è subordinato al possesso del super green pass che verrà richiesto all'ingresso.  
We wish inform our guests that according to the current legislation about covid prevention, the entrance is subject to the super green pass or vaccination certificate possession

**Coperto** – Cover Charge € 3

 **Piatto vegetariano** – Vegetarian plate

 **Gluten free**

# AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE



-Le nostre pietanze sono cotte su brace a legna-  
Our courses are cooked on wood embers

## **SEPPIA MEDITERRANEA** Mediterranean Cuttelfish

Ve la proponiamo cotta a bassa temperatura e rigenerata alla brace,  
servita con polpette di pane e salsa alla pizzaiola  
We suggest you a Mediterranean cuttlefish cooked at low temperature  
and restored on wood embers, served with pizzaiola style sauce and bread dumplings.  
€ 25

## **GALLETTO VALLESPLUGA** Vallespluga young rooster

Ve lo proponiamo marinato al cocco e curry, cotto a bassa temperatura e rigenerato alla brace  
We suggest you a young rooster marinated in coconut and curry,  
cooked at low temperature and restored on wood embers.  
€ 22

## **TAGLIATA DI BLACK ANGUS NEW ZEALAND** New Zealand Black angus cut of beef € 26, 300 g

## **FILETTO DI SCOTTONA PIEMONTESE** Scottona piemontese beef fillet € 28, 250 g

## **COSTINE DI MAIALE ALLA DIAVOLA** Pepper roasted Pork ribs € 24, 350 g

## **COSTATA DI MANZO IRLANDESE **BIO**** Irish BIO rib-eye steak € 32, 500 g

## **FIorentina di Giovenca Matura** Aged heifer T-bone steak € 68, 1100 g Per due persone - For two people