

Small bites

Cuttlefish, broad beans and peas

€ 20.00

Lobster, beetroots and plum compote

€ 26.00

Raw tuna, stracciatella and bottarga

€ 28.00

Asparagus salad, langoustines and caviar

€ 30.00

Quail, potatoes and poached egg

€ 22.00

Fassona tartare with batavian endive

€ 26.00

Eggplant Parmigiana

€ 16.00

Seasonal vegetables and bread waffle

€ 16.00

Oysters tasting

€ 6.00 each

* Raw fish is preserved and processed when fresh, according to CE regulation 853/2004

* Information concerning the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances are available upon request

Piccoli Morsi

Seppia, fave, piselli e pomodoro

€ 20.00

Astice blu, patate e composta di prugne

€ 26.00

Tartare di tonno, stracciatella e bottarga

€ 28.00

Insalata di asparagi, scampi e caviale

€ 30.00

Quaglia, patate e uova

€ 22.00

Crudo di Fassona e scarola

€ 26.00

Parmigiana di melanzane

€ 16.00

Verdure di stagione e cialda di pane

€ 16.00

Degustazione di ostriche al naturale

€ 6.00 cad.

* Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo regolamento CE 853/2004

* Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Spaghetti with Piennolo tomatoes and goat cheese

€ 20.00

Borage ravioli, ricotta and raw meat

€ 28.00

Fusillone, curled octopus and crusco pepper

€ 26.00

Spaghetti with caviar

€ 48.00

Risotto lemon and langoustines

€ 36.00

Dentex, lemon and seasonal vegetables

€ 40.00

Charcoaled monkfish, spicy wild salad

€ 42.00

Cod, almonds and red Swiss chards

€ 36.00

Lamb, white asparagus and olives

€ 38.00

Pork neck, red onion and pears

€ 38.00

Milanese veal cutlet

€ 39.00

* Raw fish is preserved and processed when fresh, according to CE regulation 853/2004

* Information concerning the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances are available upon request

Spaghetti al pomodoro del Piennolo e caprino

€ 20.00

Ravioli di borragine, ricotta e tartare di carne

€ 28.00

Fusillone, moscardini e peperone crusco

€ 26.00

Spaghetti e caviale

€ 48.00

Risotto limone e scampi

€ 36.00

Dentice, essenza di limone e verdure

€ 40.00

Rana pescatrice ai carboni e misticanza

€ 42.00

Merluzzo, mandorle e coste rosse

€ 36.00

Agnello, asparagi bianchi e olive

€ 38.00

Piuma di maiale alla brace, pere e cipolla rossa

€ 38.00

Milanese vecchio stile

€ 39.00

* Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo regolamento CE 853/2004

* Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

DOLCI DESSERTS

Tiramisù
Tiramisù
€ 15.00

Babà al rum
Rum Baba
€ 15.00

Kir al moscato
Kir and moscato
€ 15.00

Cre moso alla nocciola e frutti di bosco
Hazelnut crunchy nougat, wild berries
€ 15.00

Fragole e pistacchio
Glazed strawberries, pistachio and honey milk
€ 15.00

Cre moso ai pinoli, basilico e yogurt
Pine nuts crunchy nougat, yogurt ice cream
€ 15.00

Piccola pasticceria (per 2)
Small pastry (for 2)
€ 15.00

Antinori, Muffato della Sala
€ 18.00

Bera, Moscato d'Asti
€ 12.00

Franz Haas, moscato rosa
€ 18.00

Donnafugata, Ben Rye
€ 16.00

Berta, tre soli tre
€ 18.00

Poli, Sarpa
€ 11.00

Nonino moscato
€ 15.00

Caffe selezione monoarabica:
"Monoarabica" Coffee selection:

Brasile, Guatemala, Ethiopia
€ 7.00