

## À LA CARTE

Antipasto all' italiana (min 2 persone)  
*A selection of Italian specialties* (min 2 people)  
360 p.p.

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano  
*Roasted carrot and beetroot salad with parsley sauce and horseradish*  
160

Funghi, nocciola e parmigiano  
*Mushrooms, hazelnuts and parmigiano*  
180

Rombo alla mediterranea con olive, capperi, patate e pomodoro  
*Wild turbot "Mediterranean style" with olives ,capers, potatoes and tomato*  
290

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted tuna belly, fennel and citrus salad*  
280

Zuppa di Astice con caviale Oscietra (A)  
*Lobster soup with Oscietra caviar*  
550

Vitello tonnato  
*Italian milk fed veal with tuna sauce*  
180

\*\*\*\*

Spaghetti e pomodoro  
*Spaghetti and tomato*  
150

Spaghettone ai ricci di mare  
*Spaghetti with extravirgin olive oli, garlic, chilli and sea urchins*  
280

Tortelli di spinaci e manteca  
*Handmade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter*  
220

Linguina di semola, astice e gamberi rossi  
*Linguini pasta with lobster and red prawns*  
260

Tortellini di baccalà con salsa di baccalà e capperi (A)  
*Handmade codfish tortellini with codfish sauce and capers*  
250

Risotto alla Milanese (A)  
*Risotto Milanese style*  
170

Lasagna con porri, tartufo nero e Parmigiano Reggiano  
*Lasagna with leeks, black truffle and Parmigiano Reggiano*  
250

(A) Alcohol

## À LA CARTE

Pescato del giorno al cartoccio con frutti di mare e carciofi (min 2/4 persone)  
*Catch of the day en papillote with seafood and artichokes (2/4 guest minimum)*  
Daily market price

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo (A)  
*Roasted solefish with white wine sauce and parsley*  
350

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla, ricci di mare e prezzemolo  
*Black cod with almond sauce, sea urchins and parsley*  
380

Seppia arrosto con latte di seppia, dragoncello e puntarelle  
*Roasted cuttlefish with cuttlefish milk, tarragon and chicory salad*  
320

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde (A)  
*Beef tenderloin with green peppercorn sauce*  
390

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Italian milk fed veal Milanese style*  
320

Tagliata di controfiletto wagyu alle erbe  
*Grilled Australian wagyu sirloin steak with herbs*  
510

Pollo, patate e funghi  
*Chicken, potatoes and mushrooms*  
270

\*\*\*\*

Tutti i secondi piatti sono serviti con un contorno a scelta  
*All main courses come with a choice of one side dish*

Patate arrosto  
*Roasted baby potatoes*

Funghi trifolati  
*Sauteed mushrooms*

Biete al vapore con olio extra vergine di oliva e limone  
*Steamed green chards with extra virgin olive oil and lemon*

Radicchio marinato alle erbe mediterranee  
*Marinated radicchio with Mediterranean herbs*

Carciofi arrostiti aglio e rosmarino  
*Roasted artichokes with rosemary and garlic*

(A) Alcohol