CRUDI

SELEZIONE DI OSTRICHE
Selection of oysters (12, 14)

Gillardeau – Francia **6**

Regal Oro – Irlanda **7**

Tarbouriech – Italia **8**

COCKTAIL DI SCAMPI
Langoustines cocktail sauce and lettuce (1, 2, 3, 4, 12)

38

CARPACCIO DI TONNO POMODORO E BASILICO
Tuna carpaccio with tomato and basil (4)

36

CARPACCIO DI RICCIOLA LIMONE E PEPERONCINO
Amberjack carpaccio lemon and peperoncino (4)

36

GAMBERI ROSSI, RICOTTA PEPE ROSA E DRAGONCELLO
Red prawns, ricotta cheese pink pepper and tarragon (2, 7)

42

CARPACCIO DI MANZO MARINATO ALLE ERBE E MISTICANZA
Herb marinated beef carpaccio with mesclun

30

ANTIPASTI

TRECCIA DI BUFALA CAMPANA E POMODORI
Buffalo mozzarella and tomatoes (7)

26 | 150gr

32 | 250gr

PIZZA FRITTA POMODORO E PARMIGIANO
Fried pizza, tomato and Parmigiano Reggiano (1, 7)

24

BACCALÀ MANTECATO, PREZZEMOLO E LIMONE
Whipped codfish, parsley and lemon (4, 7, 12)

36

CULATELLO DI ZIBELLO BRIOCHE TOSTATA E PERE
Culatello di Zibello ham, toasted brioche and pear (1, 3, 7, 12)

28

CALAMARETTI FRITTI CON SALSA TARTARA
Fried baby squids with tartar sauce (1, 3, 4, 12, 14)

30

PAN BRIOCHE ASTICE, SEDANO E LATTUGA MARINATA
Lobster roll, celery and marinated lettuce (1, 3, 7, 9)

40

VITELLO TONNATO
Milk-fed veal with tuna sauce (3, 4, 9, 12)

28

POLPETTE DI VITELLO CON SALSA VERDE
Veal meatballs with parsley sauce (1, 4, 12)

28

BIETA PATATE E OLIVE
Swiss chards, potatoes and olives (12)

26

PASTA

SPAGHETTI
E POMODORO
Spaghetti with Niko's signature tomato sauce (1)
28

TONNARELLI
CACIO E PEPE
Tonnarelli with Pecorino and black pepper (1, 3, 7)
30

MEZZI PACCHERI
SCAMPI E ROSMARINO
Mezzi paccheri with langoustines and rosemary (1, 2, 12, 14)
44

RISOTTO FUNGHI,
PARMIGIANO REGGIANO
E ACETO BALSAMICO
Mushroom risotto, Parmigiano Reggiano and balsamic vinegar (7, 9, 12)
38

LASAGNA AL
RAGÙ LEGGERO DI VITELLO
Lasagna with veal and tomato sauce (1, 3, 7, 9, 12)
38

AGNOLOTTI DEL PLIN
CON FONDO DI MANZO,
ARANCIA E MAGGIORANA
Agnolotti del plin with beef jus, orange and marjoram (1, 3, 7, 9, 12)
38

RAVIOLI
RICOTTA E SPINACI
CON MANTECA
Ravioli with ricotta, spinach and manteca butter (1, 3, 7)
36

FUSILLONI
E ARAGOSTA
Fusilloni and lobster
(1, 2, 3, 9, 12)
56

ZUPPE

ZUPPA DI LEGUMI
CON CIME DI RAPA
CAVOLO NERO E ZENZERO
Legume soup with cime di rapa, Tuscan kale and ginger
28

ZUPPA DI FARRO
FUNGHI E CASTAGNE
Spelt, mushroom and chestnut soup (1)
30

AL TAVOLO

PESCATO
DEL GIORNO
POMODORINI
E PATATE AL FORNO
Catch of the day, Cherry tomatoes and roasted potatoes (1, 4, 12)
13 x hg | min 2 ppl

POLLO FRITTO
PIEMONTESE "COL FIOCCO"
SCAROLA RIPASSATA
E PATATE AL FORNO
Piedmontese "Col Fiocco" fried chicken, sautéed escarole and roasted potatoes (1, 3, 4, 5, 8, 10, 12)
45 p.p. | min 2 pers.

COTOLETTA
DI VITELLO
ALLA MILANESE
MISTICANZA
E POMODORINI
Milk-fed veal cutlet Milanese style, mesclun and cherry tomatoes (1, 3, 7)
500gr | **40** p.p. | min 2 pers.

SECONDI

SOGLIOLA LIMONE,
CAPPERI E PREZZEMOLO
Sole with lemon, capers and parsley (1, 4, 7, 12)
62

SCALOPPINA
DI VITELLO AI FUNGHI
Veal escalope with mushrooms (12)
38

FILETTO DI MANZO
SALSA AL PEPE VERDE
Beef tenderloin with green pepper sauce (7, 9, 12)
54

CAVOLFIORE GRATINATO
CON SPINACI E ROSMARINO
Gratiné cauliflower with spinach and rosemary (10, 12)
32

MERLUZZO, POMODORO,
CREMA DI PATATE E OLIVE TAGGIASCHE
Cod with tomato, potato cream and taggiasca olives (4, 7, 12)
44

CONTORNI

SCAROLA RIPASSATA
CON PINOLI, UVETTA
E ACCIUGHE
Sautéed escarole with pine nuts, raisin and anchovies (4, 8, 12)
12

PATATINE FRITTE
French fries (1)
12

INSALATA DI FINOCCHI
E AGRUMI
Fennel and citrus salad (12)
12

MISTICANZA E POMODORI
Mesclun and tomatoes (12)
12

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi */ Prices in Euro, VAT and service included*

Piatto vegano */ Vegan*

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. As many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers. Our coffee and tea are green and sustainable certified. Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded. Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances. Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

Agnolotti del plin */ Beef-stuffed agnolotti*
Aragosta / *Lobster*
Astice */ Lobster*
Baccalà */ Cod*
Branzino */ Sea Bass*
Brioche */ Brioche*
Calamaretti / *Baby Squids*
Gamberi rossi */ Red Prawns*
Lasagna */ Lasagna*
Carpaccio di carne / *Beef carpaccio*
Pan Brioche */ Pan Brioche*
Pizza fritta */ Fried Pizza*
Pollo fritto / *Fried chicken*
Polpette / *Meatballs*
Ricciola */ Amberjack*
Patate */ Potatoes*
Salsa verde */ Green sauce*
Scampi / Langou*stines*
Sogliola / *Sole*
Pane Niko Romito */ Niko Romito bread*

Lista allergeni */ Allergens*
1 Glutine */ Gluten*
2 Crostacei */ Crustaceans*
3 Uova */ Eggs*
4 Pesce */ Fish*
5 Arachidi */ Peanuts*
6 Soia */ Soy*
7 Latte e derivati */ Milk and Dairy products*
8 Frutta a guscio */ Nuts*
9 Sedano */ Celery*
10 Senape */ Mustard*
11 Sesamo */ Sesame*
12 Solfiti */ Sulphits*
13 Lupini */ Lupin*
14 Molluschi */ Molluscs*