

ANTIPASTI

Starters

Tartare di manzo alla francese con patatine fritte | 25

French style beef steak tartare with fries

Crocchette di prosciutto di Cinta Senese | 22

Cinta Senese ham croquettes

Baccalà mantecato su polenta alla griglia | 20

Creamed salt cod mousse on grilled polenta

Vitello tonnato | 24

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Gazpacho di melone | 18

Melon gazpacho

Pan brioche, burro e acciughe del Cantabrico | 20

Brioche bread with butter and Cantabrian anchovies

Prosciutto di Cinta Senese tagliato al coltello | 26

Hand sliced Cinta Senese ham

Ostrica Gillardeau | 7 cad / each

Gillardeau oyster

Pane e coperto | 5

Cover charge

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €.



PRIMI PIATTI

First Courses

Agnolotti del plin di anatra e faraona | 26

Ravioli stuffed with duck and guinea fowl

Risotto alla milanese | 24

Risotto with saffron Milanese style

con sfilacci di ossobuco +6 / *with shredded veal + 6*

Gnocchi di pomodoro, pesto, stracciatella e nocciole | 25

Tomato dumpling, basil pesto, stracciatella cheese and hazelnuts

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga | 32

Tortelli filled with cheese and black pepper, raw red prawns, lime and bottarga

Trofie con crema di peperoni, pecorino romano e anacardi croccanti | 25

Trofie with bell pepper cream, pecorino romano and crunchy cashews

Pappardelle al ragù di cinghiale | 25

Pappardelle with wild boar ragout

Spaghetti al pomodoro | 24

Spaghetti with tomato sauce

SECONDI PIATTI

Second Courses

Cotoletta alla milanese | 40

Veal cutlet Milanese style

Chateaubriand, melanzane a funghetto e salsa bernese alla Giacomo | 55

A persona - min. per 2 / per person - min. for 2

Chateaubriand, sautéed eggplants with tomato and Béarnaise sauce Giacomo style

Polpo in crema di zucchine trombetta, fiori di zucca e menta | 32

Octopus with trombetta zucchini cream, zucchini flowers and mint

Parmigiana di melanzane | 20

Eggplant parmigiana

Filetto di manzo, millefoglie di patate e riduzione al Porto | 40

Beef fillet, potatoes millefeuille and Port wine reduction

LE NOSTRE CARNI

Our Meats



Selezione di tagli italiani accompagnata da patate saltate alle erbe, cicoria aglio, olio e peperoncino, melanzane a funghetto | da/from 12 / hg
Italian cuts selection with sautéed potatoes with herbs, chicory with garlic, oil and chili pepper, sautéed eggplants with tomato

CONTORNI

Sides

Patate saltate alle erbe | 8

Sautéed potatoes with herbs

Friggitelli | 14

Friggitelli peppers

Cicoria aglio, olio e peperoncino | 12

Chicory with garlic, oil and chili pepper

Selezione di verdure alla griglia | 12

Selection of grilled vegetables

Insalata di pomodori di stagione | 8

Seasonal tomato salad

Melanzane a funghetto | 10

Sautéed eggplants with tomato