

ANTIPASTI

Starters

Tartare di manzo alla francese con patatine fritte | 24

French style beef steak tartare with fries

Baccalà mantecato su polenta alla griglia | 18

Creamed salt cod mousse on grilled polenta

Vitello tonnato | 24

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Trippa frita con maionese al rosmarino | 18

Fried tripe with rosemary mayonnaise

Pan brioche, burro e acciughe del Cantabrico | 18

Brioche bread with butter and Cantabrian anchovies

Crocchette di prosciutto di Cinta Senese | 21

Cinta Senese ham croquettes

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 | 23

Risotto with saffron Milanese style

con sfilacci di ossobuco +7 / with shredded veal + 7

Gnocchi ripieni di coda alla vaccinara con fonduta di Castelmagno DOP | 28

Ox-tail 'alla Vaccinara' filled gnocchi with Castelmagno PDO cheese fondue

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga | 30

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

Risotto con crema di piselli, carpaccio di capasanta, zenzero e limone | 26

Risotto with pea cream, scallop carpaccio, ginger and lemon

Pappardelle al ragù di cinghiale | 25

Pappardelle with wild boar ragout

Spaghetti al pomodoro | 22

Spaghetti with tomato sauce

SECONDI PIATTI

Second Courses

Cotoletta alla milanese | 40

Veal cutlet Milanese style

Guancia di maiale, purè di patate e tartufo nero | 26

Pork cheek, mashed potatoes and black truffle

Polpo in crema di asparagi bianchi e asparagi sotto aceto | 32

Octopus with white asparagus cream and pickled asparagus

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, costine di mais | da/from 12 / hg
Italian cuts selection with sautéed potatoes with herbs, chicory with garlic, oil and chili pepper, corn ribs

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



LA NOSTRA SELEZIONE DI PURÈ

Our mashed potatoes selection

Tradizione/Classic | 8

Limone e lime/Lemon and lime | 9

Fondo bruno/Gravy sauce | 12

Tartufo nero/Black truffle | 16