

ANTIPASTI

Starters

Crudo di gamberi alla pizzaiola

Raw prawns pizzaiola style

35

Tartare di tonno in ceviche e avocado

Ceviche style tuna tartare and avocado

32

Culatello di Zibello, burrata e giardiniera

Culatello di Zibello ham, burrata cheese and pickled vegetables

26

Uovo poché croccante su vellutata di asparagi e tartufo nero

Crispy poached egg on asparagus cream and black truffle

25

Tartare di branzino, finocchio e passion fruit

Sea bass tartare, fennel and passion fruit

32

Tartare di manzo alla francese

French style beef steak tartare

24

con tartufo nero / with black truffle + 10

Ostrica Regal Sèlection Or

Regal Sèlection Or oyster

Cremosa, dolce, minerale

Creamy, sweet, mineral

8 cad. / each

È richiesta la consumazione minima di una portata per commensale.

A minimum consumption of one course per guest is required.

PRIMI PIATTI

First Courses

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

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

30

Tagliatelle al ragù di polpo

Tagliatelle with octopus ragout

28

Risotto alla milanese con sfilacci di ossobuco

Risotto with saffron Milanese style with shredded veal

30

Risotto agli asparagi, stracciatella e acciughe del Cantabrico

Risotto with asparagus, stracciatella cheese and Cantabrian anchovies

28

Spghettini al granchio

Spghettini with crab

30

Fusilloni alla crudaiola

Fusilloni with tomato, mozzarella, olives and basil

24

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

22

SECONDI PIATTI

Second Courses

Pescato del giorno alla griglia o alla mediterranea

Catch of the day, grilled or Mediterranean style

130 / kg

Costata Sashi italiana

Italian Sashi beef ribeye

120 / kg

Filetto di rombo alla mugnaia

Turbot fillet munière style

40

Cotoletta alla milanese

Veal cutlet Milanese style

40

Spiedino di seppia, polpo e gambero rosso con insalata di pomodori alla catalana

Cuttlefish, octopus and red prawn skewer with Catalan style tomato salad

42

Filetto di manzo con asparagi, stracchino e millefoglie di patate

Beef fillet with asparagus, stracchino cheese and potatoes millefeuille

40

Carciofi alla lucchese

Artichokes Lucchese style

24

CONTORNI

Side Dishes

Broccoli alla griglia e limone

Grilled broccoli and lemon

12

Vignarola

Asparagus, peas, broad beans and snow peas

12

Insalata di pomodori, pesche e balsamico

Tomato and peach salad with balsamic vinegar

14

Patate saltate alle erbe

Herb-sautéed potatoes

8

Pane e coperto

Cover charge

8

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €