

## 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 ricciola, finocchio e passion fruit**

*Amberjack 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*

32

#### **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

#### **Spaghetti al pomodoro**

*Spaghetti with tomato sauce*

24

## **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

#### **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

#### **Panzanella croccante su crema di melanzane e pomodori confit**

*Crispy panzanella on eggplant cream and tomato confit*

24

## **CONTORNI**

*Side Dishes*

### **Pak choy alla griglia e salsa romesco**

*Grilled pak choy with romesco sauce*

14

### **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**

*Sautéed potatoes with herbs*

8

### **Pane e coperto**

*Cover charge*

8

**Tutti i prezzi sono espressi in €.**

*All prices are in €*