



## ANTIPASTI APPETIZERS

PARMIGIANA DI MELANZANE 16  
eggplant parmigiana

INSALATA DI PUNTARELLE CON ALICI E MOZZARELLA DI BUFALA 18  
puntarelle salad with anchovies and bufala mozzarella

FIORI DI ZUCCHINA FRITTI AL RIPIENO DI FORMAGGIO TALEGGIO 18  
fried zucchini flowers filled with taleggio cheese

CARCIOFI CRUDI CON SCAGLIE DI GRANA 18  
raw artichokes with parmesan cheese flakes

COTECHINO CON LENTICCHIE 20  
cotechino with lentils

CUBOTTI DI MAIALINO SARDO COTTO A BASSA TEMPERATURA E CHUTNEY DI MELE 22  
low temperature cooked local pork belly cubes with apple chutney

POLENTA GRIGLIATA CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI 24  
grilled polenta with sauteed porcini mushrooms

TACOS DE CORDERO 24  
tortillas di mais con agnello stracotto e cavolo cappuccio  
corn tortillas tacos with braised lamb, cabbage and light spicy sauce

VITELLO TONNATO DI MAGATELLO COTTO AL PUNTO ROSA E CAPPERI DI PANTELLERIA 24  
rose cooked veal top with tuna sauce and capers

TOSTADA DE SALMON 24  
tartare di salmone con le sue uova, avocado su tortillas di mais fritta  
salmon tartare with its eggs, avocado on fried corn tortillas

STEAK TARTARE TAGLIATA AL COLTELLO CONDITA ALLA FRANCESE CON SCAGLIE DI GRAN CAMPIDANO 26  
steak tartare cut with a knife, seasoned in the french style with gran campidano flakes

PATANEGRA DI JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO 28  
servito con pan tomate

## PASTA E RISOTTO

PACCHERI CON PASSATA DI POMODORI DATTERINI E BURRATA 24  
paccheri with datterini tomato puree and burrata

GNOCCHI DI PATATE GORGONZOLA RADICCHIO E CRUMBLE NOCI 24  
potato gnocchi with gorgonzola, radish and walnut crumble

RISOTTO ALLA MILANESE 24

RISOTTO CON SALSICCIA SARDA E CARCIOFI 28  
risotto with sardinian sausage and artichokes

PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON RAGU DI CINGHIALE 28  
homemade pappardelle with wild boar ragu

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA AI FUNGHI PORCINI 30  
homemade tagliatelle with porcini mushrooms

RAVIOLI FATTI IN CASA CACIO E PEPE, LIME, BOTTARGA E TARTARE DI GAMBERI ROSSI 32  
homemade ravioli with cacio e pepe, lime, bottarga and red shrimp tartare

## PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES

GALLETTO INTERO AL MATTONE ALLE ERBE PROVENZALI CON PATATE ARROSTO 28  
whole chicken baked in a brick oven with provencal herbs and roasted potatoes

BRASATO DI MANZO AL CANNONAU CON PUREA DI PATATE AL PARMIGIANO 30  
cannonau braised beef with parmesan smashed potatoes

FILETTO DI ANGUS ALLA GRIGLIA CON FUNGHI PORCINI 38  
grilled angus fillet with porcini mushrooms

OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLA MILANESE 38  
veal ossobuco with milanese risotto

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI 39  
milanese style veal cutlet with arugula and cherry tomatoes

CALAMARI AL GRILL ACCOMPAGNATO DA SALSA SALMORIGLIO E CHIMICHURRI 30  
grilled calamari with salmoriglio sauce and chimichurri

BRANZINO SFILETTATO E SCOTTATO AL FORNO CON SAUTEE DI CARCIOFI E POMODORINI 34  
filleted and seared sea bass with artichoke and cherry tomatoes

BLACK COD 40  
merluzzo nero dell alaska marinato al miso con pak choi  
miso marinated alaskan black cod with pak choi

## DOLCI DESSERT

TIRAMISU CLASSICO 10

PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL MASCARPONE 12  
artisan panettone with mascarpone cream

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCIERA E FRAGOLINE DI BOSCO 12  
mille fougies with pastry cream and wild strawberries

PROFITTEROL AL RIPIENO DI CREMA CON FONDUTA DI CIOCCOLATO CALDO 12  
cream filled profiteroles with hot chocolate fondue

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO E SALSA ALLA VANIGLIA 12  
chocolate cake with a soft heart and vanilla sauce



## COPERTO/COVER CHARGE 3 EURO

Per allergie e intolleranze chiedere al tuo cameriere la lista degli allergeni.  
Per mancanza di reperibilità del fresco, alcuni prodotti potrebbero essere congelati  
For allergies and intolerances ask your waiter the list of allergens.