



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 SALSAICIA 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 FATI 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
cannona 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 feuille with pastry cream and wild strawberries
- PROFITTEROL AL RIPIENO DI CREMA CON FONDUTA DI CIOCCOLATO CALDO 12
cream filled profiterole 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 intollerances ask your waiter the list of allergens.