

*”Non c’è uomo che non possa bere o mangiare,
ma solo in pochi sono in grado di capire
che cosa abbia sapore”*

*There is no man who cannot drink or eat
but only a few are able to understand what it tastes like*

I nostri cocktail di benvenuto Our welcome cocktails

<i>Mocktail</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Drink analcolico, saporito e fresco che concilia il benessere con il relax</i>	
<i>Fresh soft drink</i>	
<i>Pink</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Pompelmo rosa, Campari, Martini bianco, confettura di ciliegie, lime spremuto</i>	
<i>Pink grapefruit, Campari, Martini White, cherry jam, lime</i>	
<i>J. Rose Tonic</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Gin J. Rose, Tonic</i>	
<i>Gin J. Rose, Tonic water</i>	
<i>Hugo Spritz</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Prosecco, St Germain, Lime, Menta</i>	
<i>Prosecco, St Germain, lime, mint</i>	
<i>Negrita</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Rabarbaro Zucca, Campari, Soda</i>	

Per qualunque informazione il personale è a Vostra completa disposizione
For any information the staff is at your complete disposal

I nostri piatti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, vi
preghiamo di comunicarlo al nostro staff.

*We kindly inform you that our dishes could contain substances or products causing allergies or intolerances
If you suffer from allergies or intolerances please inform our staff*

Antipasti

Starters

Cremoso ai piselli* con gamberi* saltati, burrata e briciole di olive taggiasche
(allergeni: crostacei, latticini) € 18,00

Green peas cream with sauteed prawns, burrata cheese and Taggiasca'olives (crustaceans, milk)*

Uovo cotto a bassa temperatura con agretti all'aglio nero e salsa olandese
(allergeni: uova, latticini) € 17,00

Low temperature egg with black garlic glasswort and hollandaise sauce (egg, milk)

Speck d'oca affumicato con salsa dolceforte di pera e insalata riccia all'agro di lampone
(allergeni: senape, solfiti) € 17,00

Smoked goose speck with dolceforte pear sauce and curly salad flavored with raspberry (allergens: mustard, sulphites)

Polpo* grigliato con crema di patate, taccole e paprika affumicata
(latticini, molluschi, solfiti) € 18,00

Grilled octopus with mashed potatoes, snow peas and smoked paprika (allergens: milk, molluscs, sulphites)*

Primi piatti

First Courses

Spaghettoni 'Pastificio Mancini' alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) € 17,00

Spaghetti carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)

Calamarata Pastificio Mancini cacio, pepe rosa, cozze e lime
(allergeni: glutine, molluschi) € 17,00

Calamarata (type of pasta) with cacio cheese, pink pepper, mussels and lime (gluten, molluscs)

Gnocchetti di patate al ragù di branzino con taccole e pomodorini
(allergeni: glutine, uova, pesce) € 18,00

Potatoes gnocchetti with sea bass, snow peas and cherry tomatoes (allergens: gluten, egg, fish)

Riso varietà carnaroli con pistilli di zafferano e midollo di bue*
(allergeni: sedano, latticini) € 17,00

Carnaroli rice with saffron and beef marrow (allergens: milk, celery)*

Vellutata di asparagi, feta e polvere di liquirizia (allergeni: latticini) € 16,00

Asparagus velvet soup, feta cheese and licorice powder (milk)

*Prodotti congelati
Frozen products

Secondi piatti

Main courses

Lombatello di manzo in salsa senape e miele con scalogno arrosto
(senape, latticini, solfiti, sedano) € 27,00
Skirt steak in mustard sauce and honey, with roasted shallot (allergens: mustard, milk, sulphites, celery)

Costoletta di vitello alla milanese con insalata pomodorini e salsa bernese
(allergeni: glutine, uova, senape) € 27,00
Veal cutlet milanese style with cherry tomatoes and bernaïse sauce (allergens: gluten, eggs, mustard)

Calamaro* ripieno con crema di patate, asparagi spadellati e tuile al nero di seppia
(molluschi, glutine, uova, latticini, pesce) € 25,00
Stuffed squid with mashed potatoes, asparagus and squid ink tuile (molluscs, gluten, eggs, milk, fish)*

Baccalà alle erbe con salsa al burro aromatica, keta e chips di patate
(pesce, latticini, uova) € 25,00
Herb CBT cod with aromatic butter sauce, keta and potatoes chips (allergens: fish, milk, egg)

Piatti unici

Single dish

Riso al salto allo zafferano con ossobuco di vitello € 35,00
(allergeni: latticini, sedano, solfiti)
Risotto Milanese style with saffron and 'ossobuco' (allergens: milk, celery, sulphites)

Grigliata mista di pesce* con verdure saltate e vinaigrette € 35,00
(pesce, crostacei, molluschi, solfiti)
Mixed seafood grilled with sauteed vegetable and vinaigrette (allergens: fish, crustaceans, molluscs, sulphites)*

Linguine 'Pastificio Mancini' al sugo di pomodoro, basilico e € 27,00
parmigiano con polpette di manzetta prussiana (allergeni: glutine, uova, latticini)
'Pastificio Mancini' linguine with tomatoes sauce, basil, parmesan cheese and Prussian beef meatballs (allergens: gluten, egg, milk)

Dessert

Crema catalana alla banana (allergeni: latticini, uova) € 8,00
Banana catalan cream (allergens: milk, egg)

Tiramisù con crumble alle mandorle e caffè (uova, latticini, frutta secca) € 8,00
Tiramisu with almonds crumble and coffee (allergens: egg, milk, nuts)

Zuppetta di yogurt e cioccolato bianco con frutti di bosco e grue di cacao € 8,00
(latticini)
White chocolate yogurt soup with wildberries and cocoa grue (allergens: milk)

Cheesecake al mango scomposta (latticini, frutta secca) € 8,00
Deconstructed mango cheesecake (allergens: milk, nuts)

Composizione di frutta in diverse consistenze € 8,00
Fresh fruit and its textures