

ANTIPASTI

POLPO*

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea
grilled octopus on a foam of roasted potatoes with Mediterranean vinaigrette
120 QR

VITELLO TONNATO con capperi di Pantelleria

cooked veal loin served with tuna sauce and caper from Pantelleria
105 QR

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, zucchine e salsa tartare fatta in casa
fried shrimps, squids and zucchinis with homemade tartare sauce
100 QR

NOCI DI CAPESANTE

insalatina di asparagi croccanti e salsa riccio di mare
pan-fried scallops with extra virgin olive oil, crispy asparagus, sea urchin sauce
110 QR

TARTARE DI SALMONE

gaspacho freddo, dadolata di avocado e cetriolo
salmon tartare with gazpacho, avocado and cucumber
108 QR

TONNO

leggermente scottato alla piastra, insalatina croccante, citronette di limone
seared tuna, crispy salad and lemon citronette
120 QR

BATTUTO DI MANZO

salsa parmigiano, maionese fatta in casa, scaglie di tartufo nero
beef tartare, parmesan cheese cream, homemade mayonnaise, shaved black truffles
125 QR

BURRATA PUGLIESE

con pomodori datterini gialli, neri e rossi, basilico fresco e olio extravergine di oliva toscano
burrata cheese with yellow, black and red tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil
110 QR

PARMIGIANA

di melanzana, passata di pomodoro datterino rosso, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
eggplant parmigiana, red cherry tomato sauce, mozzarella from Campania and fresh basil leaves
90 QR

PROPOSTE LEGGERE

INSALATA PANZANELLA

olive, cipolla, pomodoro, pane toscano, olio extra vergine d'oliva
olives, onion, tomato, tuscan bread, and extra virgin olive oil
85 QR

INSALATA PAPER MOON

pomodori, rosso cipolle, olive nere, feta, anguria
paper moon salad, tomatoes, red onion, black olive, feta cheese and watermelon
85 QR

INSALATA DI SPINACH

con caprino, funghi champignon, pomodorini secchi e noci caramellate
organic baby spinach with goat cheese, champignon mushrooms, sun dried tomatoes, caramelized walnuts
82 QR

PURE* DI PATATE

mashed potatoes
40 QR

SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva
sautéed spinach with extra virgin olive oil
55 QR

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di olive
grilled vegetables with extra virgin olive oil
45 QR

ZUPPA

GAZPACHO

servito freddo con crostini di pane fatto in casa
cold gazpacho soup served with homemade croutons
70 QR

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci, saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti with clams
155 QR

RAVIOLO*

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino
homemade ravioli stuffed with burrata cheese, raw red shrimps and cherry tomatoes
345 QR

MEZZE MANICHE

calamaretti spillo, cozze, vongole e peperoncino
mezze maniche with baby squids, mussels, clams and chili pepper
110 QR

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei
linguine with Homarus lobster, cherry tomatoes and bisque sauce
275 QR

PAPARDELLE PAPER MOON

salsa al pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with bacon, tomato sauce and cream
99 QR

GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione
ricotta gnocchi, truffle cream, shaved black truffle, and toasted hazelnuts
110 QR

RISOTTO

agli asparagi, Parmigiano Reggiano 24 mesi,
asparagus risotto with 24 months parmesan cheese
110 QR

TAGLIATELLE

con ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle with Bolognese ragout sauce
98 QR

SECONDI PIATTI

OMBRINA

scottata alla piastra, scrigno di zuccina e spuma di pomodori datterini gialli e rossi
grilled umbrine served with zucchinis, red and yellow cherry tomatoes cream
156 QR

CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine
grilled Mediterranean squids with a scent of rosemary, cream of grilled eggplant and zucchinis
135 QR

BRANZINO

cotto in forno, grani di pepe, rosmarino e olio extravergine di oliva
baked seabass with peppercorn, rosemary and extra virgin olive oil
195 QR

MERLUZZO NERO

con pomodorini, capperi, olive e patate
black cod with cherry tomato, capers, olives and potatoes
205 QR

OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla Milanese
braised veal shank served with saffron risotto
205 QR

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
Pan fried beef tenderloin with pink peppercorn sauce and potato purée
295 QR

ROBESPIERRE

di controfiletto al pepe verde in grani e rosmarino
seared sirloin with rosemary and peppercorn
198 QR

COSTATA DI MANZO “ FIorentina ”

con asparagi e pomodori grigliati
beef T-bone with asparagus and grilled tomatoes
545 QR

SECONDI PIATTI

LA NOSTRA MILANESE

classica, servita con rucola e pomodorini
Breaded veal chop served with rocket salad and cherry tomatoes
198 QR

GALLETTO NOSTRANO

cotto a bassa temperatura, rosmarino e patate al forno al timo
crispy spring chicken, rosemary, thyme roasted potatoes
148 QR

PIZZE

Pizza ai frutti di mare

tomato, mozzarella and seafood
128 QR

Pizza margherita

tomato, mozzarella and fresh basil
80 QR

Calzone classico

tomato, mozzarella, turkey ham and basil
98 QR

Pizza al salmone Scozzese e

asparagi

mozzarella, Scottish smoked salmon and green asparagus
108 QR

Pizza quattro formaggi

mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan cheese
98 QR

Pizza capriccioso

tomato, mozzarella, turkey ham, artichoke, champignon, anchovies, capers and olives
102 QR

Pizza Valtellina

mozzarella, beef bresaola, rocket salad, and 24 months Parmigiano Reggiano cheese
98 QR

Pizza arabica

tomato, mozzarella, beef pepperoni, onion and fresh chili pepper
94 QR

Pizza istanbul

mozzarella, crescenza, pistachios
95 QR

Pizza burrata

tomato, burrata, cherry tomato and basil
110 QR

Pizza porcini e tartufo

mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle
130 QR

DOLCI

TIRAMISÙ

savoiaro, crema al mascarpone e caffè
soft ladyfinger with mascarpone cheese cream and coffee
65 QR

MIRTILLI

gelato allo yogurt, mirtilli, crumble di biscotto fatto in casa
Frozen yoghurt ice cream with blueberries and homemade cookie crumble
48 QR

CRÈME BRULÉE

alla vaniglia e fragole marinate
with marinated strawberry, vanilla crème brûlée
56 QR

PANNACOTTA

alla vaniglia del Madagascar con salsa di lamponi
panacotta made with vanilla from Madagascar, almond crumble and raspberry sauce
58 QR

TARTE TATIN

con gelato alla vaniglia
tarte tatin with vanilla ice cream
65 QR

VARIAZIONE FREDDA

di creme di gelati e sorbetti con frutta secca
cold variation of ice creams and sorbets with dried fruits
48 QR

PROFITEROLE

al cioccolato nero, crema chantilly, mandorle tostate
Chocolate profiterole with Chantilly cream, toasted almonds
65 QR