

ANTIPASTI

POLPO*

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea

grilled octopus on a foam of roasted potatoes with Mediterranean vinaigrette

€ 21.00

CAVIALE

| | |
|----------------|----------------|
| Sevruga | Beluga |
| 30 gr € 90.00 | 30 gr € 130.00 |
| 50 gr € 140.00 | 50 gr € 230.00 |

accompagnato da panna acida e pane tostato

served with sour cream, toasted bread

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, zucchine e salsa tartara fatta in casa

fried shrimps, squids and zucchini with homemade tartare sauce

€ 23.00

NOCI DI CAPESANTE

rosolate in padella, crema di cavolfiore bianco e salsa di riccio di mare

pan-fried scallops, white cauliflower cream and sea urchin sauce

€ 23.00

TARTARE DI SALMONE

gaspacho freddo, dadolata di avocado e cetriolo

salmon tartare with gazpacho, diced avocado and cucumber

€ 23.00

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

cuore di lattuga croccante, finger lime, mela rossa e la sua purea

pounded red shrimps with crispy romaine hearts, finger lime, red apple with its purée

€ 24.00

TONNO

leggermente scottato alla piastra, insalatina croccante, citronette di limone della costiera Amalfitana

seared tuna, crispy salad and lemon citronette of the Amalfi coast

€ 22.00

CARPACCIO DI MANZO

con rucola e crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

beef carpaccio, rocket salad and 24 months parmesan cheese cream

€ 20.00

BURRATA

con pappa al pomodoro, basilico fresco e olio extravergine di oliva toscano

burrata cheese with pappa al pomodoro, fresh basil and Tuscan extra virgin olive oil

€ 18.00

PARMIGIANA

di melanzana violetta, 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

€ 16.00

DALL'ORTO

INSALATA DI PUNTARELLE

con acciughe e olio extra vergine d'oliva

cicory turnips salad with anchovies and extra virgin olive oil

€ 14.00

INSALATA DI CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

artichoke salad with 24 months shaved parmesan cheese

€ 14.00

INSALATA DI SPINACINO

crema di gorgonzola, uovo cotto a bassa temperatura in croccante panatura di mandorle

baby spinach salad, gorgonzola cheese sauce and slow cooked egg in a crispy almond breading

€ 14.00

PRIMI PIATTI

CREMA DI CECI

calamaretti alla griglia al profumo di olio extravergine di oliva al rosmarino

chickpeas cream, grilled baby squid and rosemary flavored extra virgin olive oil

€ 14.00

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci, saltato nella loro acqua di cottura

spaghetti with clams

€ 22.00

RAVIOLO*

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino

homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw red shrimps and cherry tomatoes

€ 22.00

MEZZO PACCHERO

calamaretti spillo, cozze, vongole e peperoncino

mezzo pacchero with baby squids, mussels, clams and chilly pepper

€ 22.00

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei

linguine with Homarus lobster, cherry tomatoes and bisque sauce

per due persone - for two persons

€ 45.00

PAPPARDELLE PAPER MOON

salsa al pomodoro, panna e bacon croccante

homemade pappardelle with bacon, tomato sauce and cream

€ 19.00

GNOCCHETTI

di ricotta, taleggio, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione

ricotta gnocchi, taleggio cheese, truffle cream, shaved black truffle and toasted hazelnuts

€ 22.00

RISOTTO

ai funghi porcini, Parmigiano Reggiano 24 mesi

porcini mushrooms risotto with 24 months parmesan cheese

€ 20.00

TAGLIATELLE

con ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso

homemade tagliatelle with Bolognese ragout sauce

€ 18.00

SPAGHETTONE ALLA CHITARRA

fatto in casa, carbonara di carciofi e porro fritto

homemade spaghetti, artichoke carbonara and crispy leek

€ 20.0

PUREE DI PATATE

mashed potatoes

€ 10.00

SPINACI

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

€ 10.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva

grilled vegetables with extra virgin olive oil

€ 10.00

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

SECONDI PIATTI

PESCE DEL GIORNO

al sale - all'acqua pazza con patate e carciofi pomodorini, capperi e olive

in salt crust - acqua pazza style potato and artichoke tomatoes, capers and olives

€ 9.00 all'etto

OMBRINA

scottata alla piastra, carciofi arrostiti, emulsione di vino bianco

grilled umbrine served with roasted artichoke and white wine emulsion

€ 31.00

CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da melanzane e zucchine alla griglia

grilled Mediterranean squids with a scent of rosemary, grilled eggplant and zucchini

€ 28.00

RANA PESCATRICE

alla piastra, lattuga romana al profumo di limone della costiera amalfitana

grilled monkfish and crispy romaine scented with Amalfi's lemon

€ 30.00

BRANZINO

cotto in forno, grani di pepe, rosmarino e olio extravergine di oliva

baked seabass with peppercorn, rosemary and extra virgin olive oil

€ 28.00

SCAMPI

alla piastra al sentore di olio extravergine di oliva toscano

grilled langoustines scented with Tuscan extra virgin olive oil

€ 14.00 all'etto

GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI

verdure di stagione al profumo di erbe aromatiche

grilled selection of seafood and seasonal vegetables scented with aromatic herbs

€ 36.00

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate

pan-fried beef tenderloin with pink peppercorn sauce and potato purée

€ 30.00

ROBESPIERRE

di controfiletto al pepe verde in grani e rosmarino

seared sirloin with rosemary and peppercorn

€ 28.00

COSTATA DI MANZO "FIORENTINA"

con asparagi e pomodori grigliati

beef T-bone with asparagus and grilled tomatoes

€ 8.00 all'etto for 2 Pax

LA NOSTRA MILANESE

classica, servita con rucola e pomodorini

breaded veal chop served with rocket salad and cherry tomatoes

€ 30.00

GALLETTO NOSTRANO

alla diavola, servito con patate al forno

crispy spring chicken served with roasted potatoes

€ 27.00

- IVA inclusa
- Lista allergeni disponibile chiedere al personale di sala
- *Possono essere congelati

- Tax included
- List of allergens available upon request
- Please inform the dining room staff
- *Frozen items

**Fish intended to be consumed raw or almost raw has undergone pre-cleaning treatments in compliance with the requirements of Reg. EC 853/2004.