

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

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, zucchini e salsa tartara fatta in casa
fried shrimps, squids and zucchini with homemade tartare sauce

€ 23.00

NOCI DI CAPESANTE

rosolate in padella con olio extravergine di oliva, pomodoro datterino giallo, salsa di riccio di mare e barbabietole
pan-fried scallops with extra virgin olive oil, yellow cherry tomato, sea urchin sauce and beetroots

€ 23.00

CARPACCIO DI MANZO

con rucola e crema di parmigiano reggiano 24 mesi
beef carpaccio, rocket salad and 24 months parmesan cheese cream

€ 21.00

VITELLO TONNATO

con capperi di Pantelleria
cooked veal loin served with tuna sauce and capers from Pantelleria

€ 22.00

TARTARE DI SALMONE

dell'Alaska, coulis di pomodoro piccante, avocado e cetriolo
marinated Alaskan salmon tartare with avocado, cucumber and spicy tomato coulis

€ 23.00

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

BURRATA PUGLIESE

con pomodori datterini gialli, neri e rossi, basilico fresco e olio extravergine di oliva toscano
Apulian burrata cheese with yellow black and red cherry tomatoes, fresh basil leaves 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

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

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

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

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

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

PRIMI PIATTI

GAZPACHO

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

€ 14.00

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti Gentile 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

alla norma con ricotta salata, melanzane leggermente fritte e pomodoro
mezze maniche pasta with fried eggplant, salted ricotta cheese, tomato sauce and fresh basil

€ 18.00

PAPPARDELLE PAPER MOON

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

€ 20.00

GNOCCHETTI

di ricotta, taleggio, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione
ricotta dumpling, taleggio cheese, truffle cream, shaved black truffle and toasted walnuts

€ 22.00

RISOTTO

allo zafferano e tartare di tonno
saffron risotto with tuna tartare

€ 22.00

TAGLIATELLE

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

€ 18.00

DALL'ORTO

PAPAVERO DI CAMPO SELVATICO

wild poppy leaves

€ 10.00

SPINACI

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

€ 10.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extra vergine di oliva
grilled vegetables with extra virgin olive oil

€ 10.00

SECONDI PIATTI

PESCE DEL GIORNO

al sale
in salt crust
all'acqua pazza
acqua pazza style
con patate e asparagi
potato and asparagus
pomodorini, capperi, olive
tomato, capers, olives

€ 9.00 all'etto

OMBRINA

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

€ 31.00

CALAMARI ALLA PIASTRA DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da melanzane e zucchini alla griglia
grilled Mediterranean squids, rosemary scent served with 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

COZZE

sauté al profumo di Vermouth Cocchi e pomodoro datterino
sautéed mussels with cherry tomatoes flavored with Vermouth Cocchi

€ 26.00

SCAMPI

alla piastra, al sentore di olio di oliva toscano
grilled langoustines scented with Tuscan 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

al pepe rosa con purea di patate
pan fried beef tenderloin with potato purée and pink peppercorn sauce

€ 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