

## 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

### MOSCARDINO\*

cotto in casseruola, pomodorino al sentore di alloro e chips di polenta

*braised baby octopus, tomatoes scented with bay tree and thyme, served with polenta*

€ 23.00

### TARTARE DI MANZO

salsa parmigiano, maionese fatta in casa, scaglie di tartufo nero

*beef tartare, parmesan cheese sauce, home-made maionese, shaved black truffles*

€ 20.00

### BURRATA

con caponata, basilico fresco e olio extravergine di oliva toscano

*burrata cheese with caponata, 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*

€ 23.00

### 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

al carciofo, Parmigiano Reggiano 24 mesi, chips di topinambur

*artichoke risotto with 24 months Parmesan cheese, Jerusalem chips*

€ 21.00

### 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, patanegra, crema di latte di bufalo mozzarella

*homemade spaghetti, patanegra and cream of bufalo mozzarella*

€ 24.00

### 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

## SECONDI PIATTI

### 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, crema di melanzane e zucchine alla griglia

*grilled Mediterranean squids with a scent of rosemary, cream of 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

### SCAMPI

alla piastra al sentore di olio extravergine di oliva toscano

*grilled langoustines scented with Tuscan extra virgin olive oil*

€ 14.00 all'etto

### BRANZINO

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

*baked seabass with peppercorn, rosemary and extra virgin olive oil*

€ 30.00

### 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

### OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla Milanese

*braised veal shank served with saffron risotto*

€ 34.00

### 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*

€ 33.00

### GALLETTO NOSTRANO

cotto a bassa temperatura, rosmarino e patate al forno

*crispy spring chicken, rosemary, roasted potatoes*

€ 28.00

- 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 preventivo 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.