

ANTIPASTI

Gambero grigliato su polenta
croccante e funghi porcini

*Grilled prawns with roasted polenta
and porcini mushrooms*

80 QR

Terrina di polpo
con insalatina di vegetali

Octopus terrine served with vegetable salad

115 QR

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

*Fried shrimps, squids and zucchini
with homemade tartare sauce*

90 QR

Tartare di salmone, gazpacho freddo,
dadolata di avocado e cetriolo

*Salmon tartare with gazpacho,
diced avocado and cucumber*

95 QR

Carpaccio di pomodori con caprino,
olive taggiasce e capperi

*Tomatoes Carpaccio with goat cheese,
Taggiasca olives and capers*

70 QR

Flan di asparagi con crema di
Parmigiano Reggiano 24 Mesi
e nocciole tostate

*Asparagus flan with 24 months parmesan cheese
cream, served with toasted hazelnut*

95 QR

Carpaccio di manzo con rucola e
crema di Parmigiano Reggiano 24 Mesi

*Beef Carpaccio with rocket salad and
24 months parmesan cheese cream*

95 QR

Tonno scottato con insalata di verdure

*Seared Tuna served with vegetables salad
and lemon dressing*

95 QR

Burrata alla caprese
con basilico fresco

*Burrata cheese with
heirloom tomatoes and basil*

95 QR

Parmigiana di melanzana,
passata di pomodoro datterino rosso,
mozzarella e foglie di basilico fresco

*Eggplant parmigiana, red cherry tomato sauce,
mozzarella and fresh basil leaves*

70 QR

INSALATONE

Insalata di quinoa
con gamberi e vegetali

*Quinoa salad with steamed prawns
and seasonal vegetables*

65 QR

Insalata di spinaci novelli,
formaggio di capra, funghi champignon,
pomodorini secchi e noci caramellate

*Baby spinach, goat cheese,
champignon mushrooms, sun dried tomatoes
and caramelized walnuts*

65 QR

Insalata tropicale con polpa di granchio
dell'Alaska, gamberi e avocado

*Alaskan crab meat with shrimps
and avocado salad*

95 QR

Insalata romana, suprema di pollo
e salsa alla Cesare

Chicken Caesar salad and parmesan cheese

65 QR

CONTORNI

Broccoli, aglio,
olio di oliva extravergine
e peperoncino

*Sautéed broccoli with extra virgin olive oil,
garlic and red chilli*

30 QR

Fantasia di vegetali alla griglia

Grilled vegetables

35 QR

Spinaci saltati al profumo d'aglio

Sautéed spinach with a scent of garlic

30 QR

Patate fritte

French fries

25 QR

Purea o patate al forno

Baked or mashed potatoes

30 QR

PRIMI PIATTI

Crema di funghi porcini e
crostini di pane al rosmarino

*Porcini mushroom cream
and rosemary croutons*

65 QR

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*

70 QR

Linguine di Gragnano all'astice,
pomodoro datterino e
bisque di crostacei

*Gragnano linguine with Homarus lobster,
cherry tomatoes and bisque sauce*

215 QR

Spaghetti di Gragnano alle vongole
saltati nella loro acqua di cottura

Gragnano spaghetti with clams

105 QR

Ravioli fatti in casa, ripieni di
formaggi con crema tartufata
Piemontese

*Homemade cheese ravioli
with Piedmont truffle cream*

95 QR

Pappardelle alla Paper Moon,
salsa al pomodoro, panna
e bacon di manzo croccante

*Homemade pappardelle with smoked beef
bacon, tomato sauce and cream*

95 QR

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

*Ricotta cheese gnocchi with taleggio cheese,
truffle cream, toasted hazelnut and shaved
seasonal black truffle*

120 QR

Caserecce di Gragnano al ragù di mare

Gragnano caserecce with seafood ragout

95 QR

Paccheri di Gragnano
ai pomodorini e basilico

*Gragnano pacchero pasta
with cherry tomato and basil*

75 QR

Risotto ai funghi porcini e
Parmigiano Reggiano 24 mesi

*Porcini mushroom risotto with 24 months
parmesan cheese*

90 QR

Tagliatelle fatte in casa con ragù
a base di filetto di manzo e vitello,
leggermente rosso

*Homemade tagliatelle with
Bolognese ragout sauce*

85 QR

Spaghetti di Gragnano alla
carbonara di carciofi e porri fritti

*Gragnano spaghetti with
artichokes carbonara and fried leeks*

95 QR

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno cotto in crosta
di sale servito con insalata

*Catch of the day baked with salt crust
and served with salad*

1,2 Kg for 2 pax

445 QR

Branzino alla griglia con spinaci
saltati, patate al naturale e maionese

*Grilled sea bass with sautéed spinach,
boiled potatoes and mayonnaise*

145 QR

Filetto di cernia all'acqua pazza

*Hamour fillet baked
with cherry tomatoes, olives and basil*

145 QR

Robespierre di orata con rosmarino,
pepe rosa e olio extra vergine
di oliva

*Thinly sliced sea bream with rosemary,
pink pepper and extra virgin olive oil*

155 QR

Ossobuco di vitello
con risotto alla Milanese

Braised veal shank served with saffron risotto

145 QR

La nostra Milanese classica,
servita con rucola e pomodorini

*Breaded veal chop served
with rocket salad and cherry tomatoes*

155 QR

Filetto di manzo cotto in padella,
salsa rosa e purea di patate

*Pan-fried beef tenderloin with pink
peppercorn sauce and mashed potatoes*

175 QR

SECONDI PIATTI

Galletto arrosto, servito con
asparagi e patate arrosto

*Roasted spring chicken served
with asparagus and roasted potatoes*

145 QR

Costata di Manzo "Fiorentina"
con asparagi e pomodori grigliati

*Angus beef T-bone with asparagus
and grilled tomatoes*

1.2 Kg for 2 Pax, 30 min preparation time

485 QR

Entrecôte di manzo alla griglia
con chips di patate e
funghi porcini trifolati

*500Gr grilled ribeye served with crispy potato
chips and sauteed porcini mushrooms*

305 QR

PIZZE

Pizza ai frutti di mare

Tomato, mozzarella and seafood

95 QR

Pizza margherita

Tomato, mozzarella and fresh basil

65 QR

Calzone classico

Tomato, mozzarella, turkey ham and basil

90 QR

Pizza al salmone Scozzese
e asparagi

*Mozzarella, Scottish smoked salmon
and green asparagus*

95 QR

Pizza quattro formaggi

*Mozzarella, gorgonzola,
taleggio and parmesan cheese*

95 QR

Pizza capricciosa

*Tomato, mozzarella, turkey ham, artichoke,
champignon, anchovies, capers, olives*

90 QR

Pizza Valtellina

*Mozzarella, beef bresaola, rocket salad and
24 months Parmigiano Reggiano cheese*

90 QR

Pizza Arabica

*Tomato, mozzarella, beef pepperoni,
onion and fresh chilli pepper*

90 QR

Pizza tirolese

*Tomato, mozzarella, crescenza,
fontina, turkey ham, radicchio*

90 QR

Pizza burrata

Tomato, burrata, cherry tomato and basil

95 QR

Pizza porcini e tartufo

*Mozzarella, porcini mushrooms
and seasonal truffle*

95 QR

DOLCI

Tiramisu'

Tiramisù

55 QR

Panna cotta alla vaniglia,
crumble di nocciole e lamponi

*Vanilla panna cotta with hazelnut crumble
and raspberry sauce*

50 QR

Tortino al cioccolato e
gelato alla vaniglia

Chocolate fondant with vanilla ice-cream

55 QR

Mousse di formaggio,
mango e lime

Mango and lime cheesecake

55 QR

Sfera di cioccolato,
cuore di gianduia, crema allo
yogurt e pompelmo fresco

*Chocolate sphere stuffed with gianduia,
grapefruit and yogurt cream*

55 QR

Variazione di gelati e
sorbetti con frutta secca

*Selection of homemade ice creams
and sorbets served with dried fruit*

30 QR

Selezione di frutta tropicale con
sorbetto al frutto della passione

*Tropical fruit selection served
with passion fruit sorbet*

65 QR

Piatto di formaggi

Italian cheese selection with homemade fig jam

65 QR