



MENÙ A LA CARTE

19:00 > 23:30

IL CRUDO / RAW FISH

OSTRICHE KYS (NORMANDIA)
OYSTERS KYS (NORMANDY)
4,5

OSTRICHE FINE DE CLAIRE (MARENNES-OLERON)
OYSTERS FINE DE CLAIRE (MARENNES-OLERON)
4

IL GAMBERO ROSSO DI MAZARA (MAR MEDITERRANEO)
THE RED PRAWN FROM MAZARA (MEDITERRANEAN SEA)
5,5


SCAMPO (MAR MEDITERRANEO)
NORWAY LOBSTER (MEDITERRANEAN SEA)
5,5


ANTIPASTI / STARTERS

TARTARE DI OMBRINA, ACETO DI LAMPONI,
SALSA TZATZIKI, SEDANO AL GHIACCIO
UMBRINE TARTARE, RASPBERRY VINEGAR,
TZATZIKI SAUCE, CELERY
14

LINGOTTO DI SALMONE MARINATO,
SALSA YOGURT E MIELE, CAVIALE DI ACETO BALSAMICO
E CIALDA DI VERZA DISIDRATATA
MARINATED SALMON CUBE, YOGURT AND HONEY SAUCE,
CAVIAR OF BALSAMIC VINEGAR, DRIED CABBAGE WAFER
12

BATTUTA DI FASSONA, BOTTARGA D'UOVO,
POLVERE DI OLIVE NERE, MAYO AL RAFANO
FASSONA KNIFE-CUT STEAK TARTARE, EGG BOTTARGA,
BLACK OLIVES POWDER, HORSERADISH MAYONNAISE
13

 TORTINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA,
CREMA DI POMODORO D'ATTERINO, BURRATA
E BASILICO
'PARMIGIANA' EGGPLANT PIE
WITH CREAM OF CHERRY TOMATOES,
BURRATA FRESH CHEESE AND BASIL
12

 UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
CREMA AL PARMIGIANO, ASPARAGI CROCCANTI
E PETALI DI CIPOLLA ROSSA IN AGRO
EGG COOKED IN A LOW TEMPERATURE,
PARMESAN CREAM, CRUNCHY ASPARAGUSES
AND PETALS OF SWEET-AND-SOUR RED ONION
12


APPETIZER

SALMONE MARINATO,
FINTA MAYO ALL'AVOCADO, MANDORLE SALATE
MARINATED SALMON,
AVOCADO MAYONNAISE, SALTY ALMONDS
11

FOCACCIA DI GRANO ARSO,
BURRO, ACCIUGHE
FOCACCIA OF BURNT WHEAT,
BUTTER AND ANCHOVIES
9


CHIPS DI POLENTA,
BACCALÀ MANTECATO, CIPOLLA IN AGRO
CHIPS OF POLENTA,
CREAMED CODFISH, SWEET AND SOUR ONION
10,5

PRIMI / FIRST COURSES

 TROCCOLI DI GRANO ARSO AI TRE POMODORI,
CREMA DI POMODORINO CILIEGINO, PESTO DI POMODORO
GIALLO, POLVERE DI POMODORO CAMONE
TROCCOLI OF BURNT WHEAT
WITH CREAM OF CHERRY TOMATOES, PESTO OF YELLOW
TOMATOES AND POWDER OF 'CAMONE' TOMATO
13

LINGUINE
SELEZIONE "MONOGRANO FELICETTI"
ALLA CARBONARA DI MARE
"MONOGRANO FELICETTI" LINGUINE
WITH FANCY SEAFOOD
14


RIGATINI DI FARRO
SELEZIONE "MONOGRANO FELICETTI"
AL RAGÙ DI ANATRA E RISTRETTO AL PRIMITIVO
"MONOGRANO FELICETTI" SPELT RIGATINI
WITH DUCK SAUCE AND RESTRICTED OF PRIMITIVO
14

 AGNOLOTTI DEL PLIN
CON CREMA DI SPINACI E NOCI
AGNOLOTTI DEL PLIN
WITH SPINACH CREAM AND WALNUTS
12

RISOTTO

RISOTTO ALL'OLIO AFFUMICATO,
CRUDO DI SCAMPO, POLVERE DI LIQUIRIZIA
RISOTTO WITH SMOKED OIL,
RAW PRAWN, LIQUORICE POWDER
14

RISOTTO AGLIO OLIO PEPERONCINO,
BATTUTO DI GAMBERO MARINATO E POMODORINI CANDITI
GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI PEPPER RISOTTO
WITH MARINATED CHOPPED SHRIMP
AND CANDIED BABY PLUM TOMATOES
14

 RISOTTO CON CREMA DI CIME DI RAPA,
BURRATA, TARALLO DI POMODORO SECCO
RISOTTO WITH TURNIP GREEN CREAM,
FRESH BURRATA CHEESE, DRY TOMATO TARALLO
13

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

TATAKI DI TONNO ROSSO,
SEMI DI PAPAVERO CON CAPONATA DI MELANZANE
AI FRUTTI ROSSI E STRACCIATELLA
TATAKI OF RED TUNA FISH AND POPPY SEEDS
WITH RED FRUITS AUBERGINES 'CAPONATA'
AND STRACCIATELLA FRESH CHEESE
20


POLPO SCOTTATO, CREMA DI CECI, CICORIETTA SELVATICA,
POMODORINO CONFIT, GEL AL BERGAMOTTO
SLIGHTLY COOKED OCTOPUS WITH CHICKPEAS CREAM,
WILD CHICORY, CARAMELIZED BABY PLUM TOMATOES,
BERGAMOT GEL
20

TRANCIO DI RICCIOLA,
CARPACCIO DI RADICCHIO MARINATO ALL'AGRO,
SALSA ALLE MANDORLE E LIMONE SALATO
AMBERJACK SLICE, SWEET-AND-SOUR MARINATED
CHICORY, ALMONDS SAUCE AND SALTY LEMON
21

FILETTO DI SCOTTONA, CIPOLLOTTO CROCCANTE,
RAVANELLI E RICOTTA FRESCA MONTATA
SCOTTONA TENDERLOIN WITH CRUNCHY SPRING ONION,
RADISHES AND WHIPPED FRESH RICOTTA
25

VITELLO TONNATO: SALSA TONNATA, CAPPERO IN FIORE,
LATTUGHINO E ZESTE DI LIMONE CANDITO
A COLD, SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE, CAPERS,
BABY LETTUCE AND CANDIED LEMON ZEST
18

CONIGLIO IN ACQUASALE: TONNO DI CONIGLIO,
VERDURE DI STAGIONE, CREMA DI ACQUASALE
TUNA OF RABBIT MEAT, SEASONAL VEGETABLES,
ACQUASALE CREAM
18

 LA TEMPURA VEGETARIANA: VERDURE CROCCANTI,
LE LORO SALSE E MOZZARELLA FILANTE
CRUNCHY FRIED VEGETABLES, SAUCES
AND MELTED MOZZARELLA
16

I CLASSICI MILANESE SPECIALITIES

RISOTTO
ALLO ZAFFERANO CON OSSOBUCO
RISOTTO WITH SAFFRON AND OSSOBUCO
(BRAISED VEAL SHANK)
22

COTOLETTA DI VITELLO
ALLA MILANESE CON LE SUE PATATE
MILANESE VEAL CUTLET WITH POTATOES
22

COTOLETTA DI MAIALE
CON PATATE CROCCANTI
PORK CUTLET WITH CRUNCHY POTATOES
18

DESSERT E FORMAGGI

IL NOSTRO TIRAMISÙ
QUENELLE DI MASCARPONE GHIACCIATO,
SPUGNA AL CIOCCOLATO, POLVERE DI CAFFÈ, SBRISOLONA
HOMEMADE TIRAMISÙ
WITH QUENELLE OF ICED MASCARPONE CHEESE,
CHOCOLATE SPONGE, COFFEE POWDER, CRUMBLY CAKE
8

CREMOSO ALLO YOGURT
DISCO DI PASTA SABLÉE, FRUTTA MACERATA
CREAMY YOGURT
WITH DISC OF SABLÉE DOUGH AND MACERATE FRUITS
8

MOUSSE AL CIOCCOLATO RUBY
BISCOTTO ALLA MANDORLA E CREMA AL PISTACCHIO
RUBY CHOCOLATE MOUSSE
WITH ALMOND BISCUIT AND PISTACHIO CREAM
8

LE QUATTRO CONSISTENZE DEL CIOCCOLATO:
CAKE AL CACAO, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E LIME,
CROCCANTE AL FONDENTE E CREMA AL CIOCCOLATO
THE FOUR CHOCOLATE SHAPES: COCOA CAKE, WHITE
CHOCOLATE MOUSSE WITH LIME, DARK CHOCOLATE
BRITTLE AND CHOCOLATE CREAM
8

LA NOSTRA TARTE TATIN: CROSTATATA ALLE MELE,
GELATO ALLA VANIGLIA, CREMA AL LIMONE
HOMEMADE TARTE TATIN: APPLE PIE, VANILLA GELATO,
LEMON CREAM
8

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE
TASTING OF CHEESES AND JAMS
13

COPERTO
TABLE SET-UP

2,5