

Crudi di Mare Seafood Selection

Plateau di pescato per 2 persone:
Ostriche, scampi, gamberi, tonno e ricciola.

*Seafood platter for 2 people:
oysters, scampi, red prawn, tuna, amberjack.*

90

Ostriche Gillardeau.

Oyster per pieces.

9

Caviale, blinis e panna acida:
Caviar served with blinis and sour crème:

Beluga	10 gr	90
Asetra	10 gr	45
Asetra	30 gr	110



Menu degustazione

Tasting menu

€ 100

Zucchine e fiore in tempura con ricotta e mozzarella.
Zucchini flowers tempura stuffed with fresh ricotta and mozzarella.

Polpo arrostito, crema di patate, involtini di bieta e provola affumicata.
Grilled octopus with potato cream, vegetable roll with smoked mozzarella and sweet paprika.

Fresina, gamberi, limone e mandorle tostate.
Fresina pasta with red shrimps, lemon and toasted almonds.

Tonno crudo-cotto, burrata, pomodorini al forno e basilico.
Herb-crusted seared raw tuna, burrata sauce, dried tomatoes and basil.

Profiteroles al cacao caramellati, gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato.
Caramelized cocoa profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce.

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo.
Abbinamenti vino al calice € 65 a persona.
*The Tasting menu is designed to be enjoyed by the whole table only.
Additional wine pairing from € 65 per person.*

Antipasti

Zucchine e fiore in tempura con ricotta e mozzarella.
Zucchini flowers tempura stuffed with fresh ricotta and mozzarella

22

Polpo arrostito, crema di patate, involtini di bieta e provola affumicata.
Grilled octopus with potato cream, vegetable roll with smoked mozzarella and sweet paprika.

25

Battuta di manzo, capperi, tartufo nero, salsa cacio e pepe.
Beef tartare, capers, black truffle and cacio e pepe sauce.

32

Melanzana farcita, mozzarella, salsa al pomodoro e basilico.
Eggplant parmigiana with mozzarella, tomato sauce and fresh basil.

24

Salmone e dentice marinati, caprino all'aneto, rapa rossa, melone e zucchine.

Marinated salmon and redbreast with fresh goat cheese and dill, red beet, melon and zucchini.

30

Zuppetta di pomodori, mozzarella di bufala e pan danubio.
Buffalo mozzarella, tomatoes, Danube bread.

22

Verdure alla brace, sfoglia e sedano rapa.
Grilled vegetables, celeriac and crispy pastry.

24

Pasta

Spaghetti al pomodorino datterino, concentrato di pomodoro e Parmigiano
36 mesi.

*Spaghetti with datterino tomatoes, tomato paste and 36 months aged Parmigiano
Reggiano.*

28

Gnocchi di patate, ragù di maialino nero, cime di broccolo e tartufo nero.
Potato gnocchi with black pork ragù, broccoli rabe and black truffle.

34

Fresine ,gamberi rossi, limone e mandorle tostate.
Fresina pasta with red shrimps, lemon and toasted almonds.

32

Cubettone rigato, astice, piselli e peperoncini verdi
Short cubettone pasta with lobster, green peas and sweet green peppers.

38

Ravioli di spinaci, stracotto di manzo, blu di bufala.
Home made spinach ravioli filled with braised beef, buffalo blue cheese foam.

32

Risotto al pomo d'oro giallo, pesto al basilico, aglio nero e Provolone.
Risotto with yellow tomato, basil pesto, black garlic and Provolone cheese.

30

Pesce

Spigola di mare, scampo, caviale e salsa all'acquapazza.
Seabass, langoustine and caviar served with "acquapazza" sauce.

39

Tonno crudo-cotto, burrata, pomodorini al forno e basilico.
Herb-crusted seared raw tuna, burrata sauce, dried tomatoes and basil.

35

Ricciola, guazzetto di crostacei e molluschi, capperi, olive
e prezzemolo.

Amberjack, shellfish stew, capers, olives and parsley.

38

Pescato del giorno.
Grilled or baked whole catch of the day.
[served with potatoes and vegetables]

110 al Kg

Carne

Polpette di manzo cotte al sugo, patate e sfoglie di parmigiano.

Beef meatballs cooked in tomato sauce with mashed potatoes

28

Filetto e guancia di vitello, salsa barbecue, peperoni grigliate e pak-choi.

Veal fillet and cheek, barbecue sauce, grilled bellpepper and pak choi.

36

Cosce e alette di pollo alla cacciatora.

Chicken wings and thighs "Cacciatora style".

34

Chateaubriand, salsa alla senape, pepe e caciocavallo. *[per 2 persone]*

Chateaubriand served with mustard, black pepper and caciocavallo cheese sauce. [for 2 people]

110

Costine di agnello, erbe e salsa verde.

Lamb ribs, fresh herbs and green sauce.

30

Costata Simmenthal.

Simmental ribeye steak

135 al Kg

Scottona Tomahawk.

Tomahawk steak.

120 al Kg

Tutte le carni vengono accompagnate da patate e verdure alla brace.

All meats are served with baked potatoes and vegetables.

Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (REG.CE num, 852/04)

Some product are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under REG.CE num 852/04)

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche:
pesce, molluschi, crostacei, cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano, lupini, arachidi, senape, semi di sesamo.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare il personale di sala autorizzato.

Our courses may contains the following allergenics:

fish, shellfish, shellfruit, cereal containing gluten, eggs, soy, milk, anhydride sulfurous and sulphites, celery, lupin bean, peanuts, mustard, sesame seeds.

For any information about substances and allergenics please consult our menager halls.

Acqua minerale. <i>Mineral water.</i>	5
Coperto. <i>Cover charge.</i>	4