

MENU

Primavera 2025

Acqua minerale
Mineral water
5

Coperto
Cover charge
5

Menu degustazione
Tasting menu

€ 100

Battuta di manzo

Tuorlo marinato, senape, capperi, tartufo e maionese
Beef tartare with marinated egg yolk, mustard capers, truffle and mayonnaise

Baccalà in olio cottura

Gazpacho di pomodoro, crostoni di pane, olio ai carboni
Salted cod in cooking oil, served with tomato gazpacho, crutons, charcoal infused oil

Vesuviotti

Ragù di polpo e olive nere
Vesuviotti pasta with octopus ragù and black olives

Maialino croccante

Lattuga grigliata, crema di mais e patate
Crispy suckling pig, grilled lettuce, potato and corn cream

Tartelletta al limone meringata

sorbetto al limone
Lemon meringue tartlet with lemon sorbet

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*

Crudi di Mare
Seafood Selection

La nostra selezione di crudo di pesce
Our raw fish selection
50

Gamberi rossi

Red prawn
9 per pieces

Scampi

10 per pieces

Ostriche Gillardeau

Oyster
9 per pieces

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

Beluga	10 gr	90
Asetra	10 gr	45
Asetra	30 gr	100



Antipasti

Burrata

Pomodori rossi, gialli e verdi, olio al basilico e focaccia
Burrata, tomatoes, basil, extra virgin olive oil, focaccia

22

Fiore di zuccina in tempura

Ricotta e mozzarella, crema di zucchine e pomodori confit
Zucchini flower tempura filled with fresh ricotta cheese, zucchini cream and confit tomatoes

24

Bao

Astice, guacamole, cipolla marinata e misticanza
Homemade Lobster bao with guacamole, marinated onions and wild greens

32

Polpo arrostito

Fagiolini, pinoli e sedano con crema di patate e polvere di pomodoro
Roasted octopus, green beans, pinenuts and celery salad, potato foam and tomato powder

26

Melanzana farcita

Provola affumicata, sugo di pomodoro, basilico e Provolone del Monaco
Eggplant stuffed with smoked provola cheese, tomato sauce, fresh basil and provolone del Monaco cheese

24

Battuta di manzo

Tuorlo marinato, senape, capperi, tartufo estivo e maionese
Beef tartare with marinated egg yolk, mustard, capers, black truffle and mayonnaise

32

Tacos al pesto

Scarola, pomodori secchi, papacelle, feta, noci e olive
Pesto taco with bitter greens, dried cherry tomatoes, sweet pepper, feta, walnut and olives seasoning

24

Baccalà in olio cottura

Gazpacho di pomodoro, crostoni di pane, olio ai carboni
Salted cod in cooking oil, served with tomato gazpacho, crutons, charcoal infused oil

25

Pasta

Spaghettoni

pomodorino datterino, concentrato di pomodoro fresco e Parmigiano 36 mesi
Spaghettoni with datterino tomatoes, fresh tomato paste, 36 months old Parmigiano Reggiano

26

Gnocchi

Carbonara, guanciale croccante e tartufo nero
Home made Carbonara Gnocchi, crispy guanciale and black truffle

28

Risotto

Zafferano, carpaccio di scampi e lime
Saffron risotto with scampi carpaccio and lime

38

Vesuviotti

Ragù di polpo e olive nere
Vesuviotti pasta with octopus ragù and black olives

30

Agnolotti

Vitello, provola affumicata e piselli
Home made veal stuffed agnolotti with smoked mozzarella and fresh peas

30

Tagliolini

Limone e caviale
Home made tagliolini with butter lemon sauce and Caviar (10g)

45

Pesce e Carne

Polpette di Manzo

Al sugo, purée di patate e sfoglie di Parmigiano
Beef meatballs cooked in tomato sauce, potato purè and parmigiano chips

26

Maialino croccante

Lattuga grigliata, crema di mais e patate
Crispy suckling pig, grilled lettuce, potato and corn cream

30

Costine di agnello

alle erbe
Lamb chops with Mediterranean herbs olive oil

35

Spigola al vapore

Scarola, salsa verde e verdure baby
Steamed Seabass fillet, escarole, green sauce and baby vegetables

34

Tonno crudo-cotto

Alga wakame, soia e crema di caciocavallo
Lightly seared tuna, Caciocavallo cheese cream, Wakame seed and soia

36

Triglia ripiena

Melanzana, sedano rapa, fondo al tabasco e pak-choi
Red mullet stuffed with eggplant purè, celeriac, tabasco-infused beef gravy and pak-choi

38

Da condividere

[To share]

Polletto Valle Spluga

laccato al miele e birra, millefoglie di patate e pizza di scarole
Valle Spluga chicken glazed with honey and beer, potato millefeuille and escarole pizza

45

Chateaubriand ai carboni

Chateaubriand cooked on the charcoal

110 al Kg

Costata Simmenthal

Simmental ribeye steak

120 al Kg

Pescato del giorno

Catch of the day

110 al Kg

Accompagnati da patate e verdure alla brace

Served with baked potatoes and vegetables

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

Some product ore treated ot 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 subsiances and allergenics please consult our menager halls.*