

MENU

Autunno 2025

Acqua minerale
Mineral water
5

Coperto
Cover charge
5

Menu degustazione

Tasting menu

€ 120

Bao

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

Battuta di manzo

Pan brioche, cipolle croccanti, castagne e maionese
Beef tartare with toasted brioche, crispy onions, chestnuts, house-made mayo

Pasta mista

Patate, cozze e bottarga
Mixed pasta with potatoes, mussels and bottarga

Tonno crudo-cotto

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

Eclair "alla delizia al limone"

Crema e inserto al limone
Eclair with lemon cream and citrus marmalade

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo

Abbinamenti vino al calice € 70 a persona

The Tasting menu is designed to be enjoyed by the whole table only

Additional wine pairing from € 70 per person

Crudi di Mare

Seafood Selection

La nostra selezione di crudo di pesce
Our raw fish selection
70

Gamberi rossi
Red prawn
9 per pieces

Scampi
10 per pieces

Ostriche Gillardeau
Oyster
10 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 alle olive
Burrata, tomatoes, basil, extra virgin olive oil, served with focaccia with olives

24

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

26

Bao

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

34

Polpo arrostito

Fagioli di Controne e porro fritto
Roasted octopus, white bean cream and crispy leek

28

Uovo morbido

Cremoso di podolica e tartufo nero
Soft egg, Podolica cheese fondue and black truffle

28

Battuta di manzo

Pan brioche, cipolle croccanti, castagne e maionese
Beef tartare with toasted brioche, crispy onions, chestnuts, house-made mayo

32

Insalata di Porcini

Scaglie di Parmigiano, misticanza e melograno
*Porcini mushrooms salad with Parmigiano Reggiano shavings, greens
and a pomegranate vinaigrette*

28

Capesante fritte

Topinambur e caviale
Golden fried scallops, Jerusalem artichoke, caviar

38

Pasta

Spaghettoni

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

28

Lasagnetta

Ragù napoletano e besciamella
Home made lasagnetta with neapolitan meat ragù and béchamel sauce

32

Risotto

Zucca, porcini, blu di bufala e aglio nero
Pumpkin risotto, porcini mushrooms, blue cheese cream and black garlic

38

Pasta mista

Patate, cozze e bottarga
Mixed pasta with potatoes, mussels and bottarga

34

Bottoni

Ripieni di ricotta di bufala e salsa ai 3 pomodori
Home Made bottoni pasta filled with buffalo ricotta cheese, tomato, cheese and basil sauce

34

Tortelli genovese

Ristretto di vitello e crema di caciocavallo
Home made Genovese tortelli, veal jus and Caciocavallo foam

36

Tagliolini

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

45

Carne e Pesce

Polpette di Manzo

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

28

Bistecca di vitello ai carboni

Zabaglione salato e funghi porcini
Grilled Veal steak with savory zabaglione e and porcini mushrooms

38

Costine di Agnello

alle erbe con verdure e patate
Lamb chops with Mediterranean herbs olive oil served with potatoes and vegetables

39

Zuppetta di pesce e crostacei

con crostoni di pane all'aglio
Seafood soup with crustaceans served with garlic toasts

42

Tonno crudo-cotto

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

36

Calamaro ripieno

spinaci e pastinaca
Squid stuffed with seasonal vegetables, parsnip and spinach

34

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

Costata Simmenthal

Simmental ribeye steak

120 al Kg

Pescato del giorno

Catch of the day

120 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.*