

MENU

Primavera 2026

Acqua minerale
Mineral water
5

Coperto
Cover charge
5

Menu degustazione

Tasting menu

€ 120

Bao al vapore

Astice, cipolla marinata, pomodoro e guacamole
Steamed bao bun with lobster, red onion, tomato and guacamole

Vitello tonnato

Rucola selvatica, pane carasau
Veal with tuna sauce, wild rocket, capers, crispy flatbread

Risotto

Pomodoro giallo, gallinella di mare e aglio nero
Yellow tomato risotto with red gurnard and black garlic

Tonno crudo - cotto

Friarielli, caciocavallo e tarallo napoletano
Lightly seared tuna with broccoli rabe, caciocavallo cheese sauce and crispy tarallo

Cannoli fai da te

Make-your-own filled sicilian cannoli

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

Gran Crudo Mediterraneo (per 2 persone)

Carpacci e tartare di pescato del giorno accompagnati dalle nostre salse

Selection of daily catch carpaccio and tartare served with our sauces

70

Gamberi rossi di Mazara

Red prawn

9

Scampi

Langoustine

9

Ostriche Gillardeau (cad.)

Gillardeau Oyster per piece

9

Caviale con blinis, chips di patate e panna acida

Caviar served with blinis, potato chips and sour cream

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



Antipasti

Burrata

Pomodoro cuore di bue e datterini in variazione

Creamy burrata, datterini tomato variation, fresh basil

24

Pizza al padellino

Salmone marinato, salsa allo yogurt e aneto

Pan baked pizza with marinated salmon, yogurt and dill sauce

28

Vitello tonnato

Rucola selvatica, pane carasau

Veal with tuna sauce, wild rocket, capers, crispy flatbread

28

Fiori di zucchine croccanti

Ricotta, mozzarella e zucchine

Crispy zucchini flower stuffed with fresh ricotta cheese, mozzarella and zucchini

26

Polpo scottato al rosmarino

Patate ,scarola riccia

Rosemary seared octopus with potatoes and curly endive

28

Bao al vapore

Astice, cipolla marinata, pomodoro e guacamole

Steamed bao bun with lobster, red onion, tomato and guacamole

34

Taco al pomodoro

Caponata di melanzane, feta e mandorle

Tomato taco with eggplant caponata, feta and almonds

24

Battuta di manzo

Asparagi, burro affumicato alla senape e tartufo nero

Beef tartare with black truffle, asparagus and smoked butter

34

Pasta

Mezzi paccheri

Pomodorino datterino, concentrato di pomodoro, basilico, origano, Parmigiano 36 mesi

Paccheri pasta with datterino tomatoes, fresh basil ,organ and 36 months aged parmesan cheese

28

Gnocchi

Fave, pancetta, cipolla fresca e tartufo nero

Potato gnocchi with broad beans, pancetta and seasonal black truffle

34

Raviolo

Doppio ripieno, ricotta e spinaci, vitello con il suo jus e spuma di patate

Double filled ravioli filled with ricotta, spinach and braised veal

34

Risotto

Pomodoro giallo, gallinella di mare e aglio nero

Yellow tomato risotto with red gurnard and black garlic

36

Tubetti

Piselli, seppie e peperone crusco

Tubetti pasta with peas, cuttlefish and crispy dried pepper

32

Tagliolini

Limone e caviale

Home made tagliolini with butter lemon sauce and Caviar

45

Carne e Pesce

Polpette

Al sugo, purée di patate e sfoglia di Parmigiano
Traditional meatballs with tomato sauce, mashed potatoes, crispy Parmigiano

34

Tonno crudo - cotto

Friarielli, caciocavallo e tarallo napoletano
Lightly seared tuna with broccoli rabe, caciocavallo cheese sauce and crispy tarallo

36

Filetto di vitello

Al pepe verde, spinaci, tarte di patate e fagiolini
Veal fillet with green pepper, spinach, potato tart and green beans.

38

Totano fritto

cacio e pepe, puntarelle all'insalata e maionese al limone
Fried squid "cacio e pepe" style with chicory and lemon mayo

36

Costine di agnello

Alle erbe, millefoglie di patate, lattuga grigliata
Fresh herbs lamb chops, potato millefeuille, grilled lettuce

38

Filetto di spigola

Carote, zenzero e sedano rapa
Seabass fillet with carrot variation, ginger and celeriac

34

Brace da condividere

[Grilled to share]

Pescato Mediterraneo

Fresh whole catch of the day [Every 35oz]

110 al Kg

Scampi

Langoustine

3 pezzi [3 pieces]

28

6 pezzi [6 pieces]

54

9 pezzi [9 pieces]

78

Gamberoni

Prawns

3 pezzi [3 pieces]

24

6 pezzi [6 pieces]

45

9 pezzi [9 pieces]

50

Chateaubriand ai carboni

Chateaubriand cooked on the charcoal [every 35 oz]

110 al Kg

Costata Simmenthal

Simmental ribeye steak [every 35 oz]

120 al Kg

Polletto Valle Spluga

laccato al miele e birra

Valle Spluga chicken glazed with honey and beer

45

Accompagnati da patate e verdure del giorno

Served with potatoes and daily vegetables

Extra verdure o patate

Extra portion of potatoes or vegetables

15

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.*