

MENU

Estate 2026

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

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

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

Bottoni

Ripieni di ricotta, battuta di melanzane affumicate
Ricotta filled bottoni pasta with eggplant tartare in baba ganoush style

Risotto

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

Tonno scottato

Alga wakame, riduzione alla soia e miele
Seared tuna with wakame seaweed, soy-honey and sesame reduction

Cannoli fai da te

Make-your-own filled sicilian cannoli

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
Abbinamenti vino al calice € 75 a persona

*The Tasting menu is designed to be enjoyed by the whole table only
Additional wine pairing from € 75 per person*

Brace da condividere *[Grilled to share]*

Pescato Mediterraneo

Fresh whole catch of the day [Every 35oz]

120 al Kg

Scampi alla brace

Grilled langoustines

3 pezzi [3 pieces]
28

6 pezzi [6 pieces]
54

9 pezzi [9 pieces]
85

Gamberoni

Grilled prawns

3 pezzi [3 pieces]
25

6 pezzi [6 pieces]
48

9 pezzi [9 pieces]
62

Chateaubriand ai carboni (per 2 persone)

Chateaubriand cooked on the charcoal for 2

130

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

46

Accompagnati da patate e verdure del giorno
Served with potatoes and daily vegetables

Extra verdure o patate
Extra portion of potatoes or vegetables

15

Carne e Pesce

Polpette

Al sugo, purée di patate e sfoglia di Parmigiano
Traditional meatballs with tomato sauce, mashed potatoes, crispy Parmigiano
35

Frittura

Gamberi, calamari e pesce del giorno, salsa tartara
Crispy fried shrimps, calamari and vegetables with tartar sauce
38

Filetto di spigola

Insalatina croccante di verdure estive
Pan seared seabass with crispy seasonal summer salad
37

Orecchia di elefante

Peperoncini verdi, pomodorini e basilico
Breaded veal cutlet "Elephant Ear style" with green sweet peppers, cherry tomatoes and basil
40

Tonno scottato

Alga wakame, riduzione alla soia e miele
Seared tuna with wakame seaweed, soy-honey and sesame reduction
38

Costine di agnello

Alla brace con salsa alle erbe
Charcoal-grilled lamb chops with fresh herb sauce
39

Crudi di Mare Seafood Selection

Gran Crudo Mediterraneo (per 2 persone)

Carpacci e tartare di pescato del giorno accompagnati dalle nostre salse
Premium selection of daily catch carpaccio and tartare
110

Gamberi rossi di Mazara
Red prawn [per piece]
8

Scampi
Langoustine [per piece]
10

Ostriche Gillardeau (cad.)
Gillardeau Oyster [each]
9

Caviale con blinis, chips di patate e panna acida
Caviar served with blinis, potato chips and sour cream

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



Antipasti

Burrata e pomodori

Con focaccia pugliese

Burrata with marinated datterini tomatoes served with focaccia

25

Melanzane alla Parmigiana

Traditional eggplant parmigiana with tomato, mozzarella and parmesan

26

Fiori di zucchine in tempura

Ricotta, mozzarella e zucchine

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

25

Tartare di tonno

Avocado, maionese al peperoncino amarillo, nocciole

Yellowfin tuna tartare, avocado, amarillo chili mayo and toasted hazelnut

32

Bao al vapore

Astice, cipolla marinata, pomodoro e guacamole

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

34

Polpo arrostito

Verdure in agrodolce, patata e olive nere.

Charred octopus, creamy potato, sweet and sour veggies and olive powder

29

Zuppetta di mare

Crostone all'aglio e origano

Mediterranean seafood stew with garlic and oregano crostini

30

Battuta di manzo

Zabaglione salato, capperi e tartufo estivo

Hand-cut beef tartare, savory zabaglione, capers and shaved summer truffle

34

Pasta e Riso

Mezzi paccheri

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

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

28

Bottoni

Ripieni di ricotta, battuta di melanzane affumicate

Ricotta filled bottoni pasta with eggplant tartare in baba ganoush style

32

Risotto

Pomodoro giallo, gallinella di mare e aglio nero

Yellow tomato risotto with red gurnard and black garlic

35

Gnocchi

Frutti di mare, peperoncini verdi

Potato Gnocchi with seafood, sweet green peppers

36

Ravioli

Alla genovese, crema di caciocavallo

Ravioli filled with Genovese [beef and onion sauce], caciocavallo cream

33

Tagliolini

Limone e caviale

Fresh lemon home made tagliolini with caviar

45