

MENU

Autunno 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

Pasta mista

Fagioli, cozze e pomodorini arrostiti
Neapolitan mixed pasta with beans, mussels and slow roasted cherry tomatoes

Risotto

Zucca, funghi porcini e aglio nero
Pumpkin risotto with porcini mushrooms and black garlic sauce

Tonno scottato

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

Bignè croquembouche

Caramello salato, con salsa al cioccolato e sorbetto all'arancia e Grand Marnier
*Profiteroles croquembouche filled with chantilly and salted caramel,
served with chocolate sauce and orange sorbet*

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 € 70 per person

Antipasti

Fiori di zucchine in tempura

Ricotta, mozzarella e zucchine

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

26

Bao al vapore

Astice, cipolla marinata, pomodoro e guacamole

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

34

Burrata e pomodori

Con focaccia pugliese

Burrata with marinated datterini tomatoes served with focaccia

24

Crudo mediterraneo

Carpacci e tartare di pescato del giorno

Mediterranean raw seafood selection

48

Battuta di manzo

Castagne, carpaccio di porcini, tuorlo marinato

Beef tartare with porcini salad, egg yolk sauce, and chestnut

36

Polipetto affogato

Crostone di pane all'aglio

Stewed baby octopus in tomato sauce, garlic crostone

26

Uovo Croccante

Patata, funghi alla brace

Crispy soft-boiled egg, potato foam, charcoal grilled porcini mushroom

26

Zucca arrostita

Feta, noci, melograno

Roasted pumpkin with feta cheese, walnuts, pomegranate

24

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

Tortelli genovese

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

34

Risotto

Zucca, funghi porcini e aglio nero
Pumpkin risotto with porcini mushrooms and black garlic sauce

32

Pasta mista

Fagioli, cozze e pomodorini arrostiti
Neapolitan mixed pasta with beans, mussels and slow roasted cherry tomatoes

34

Cannelloni

Al ragù leggero
Baked cannelloni with light Neapolitan meat ragu

30

Tagliolini

Limone e caviale
Fresh lemon home made tagliolini with 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 scottato

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

38

Cotoletta

Spinaci al burro, maionese
Veal Milanese, buttered spinach and house made mayonnaise

40

Filetto di spigola

Finocchio arrosto, arancia e olive nere
Seared seabass fillet, roasted fennel, orange, and black olives

39

Filetto di manzo alla Wellington

Funghi, spinaci, pasta sfoglia
Beef wellington, mushrooms, spinach, golden puff pastry

45

Brace da condividere

[Grilled to share]

Pescato Mediterraneo
Fresh whole catch of the day [Every 35oz]
120 al Kg

Chateaubriand ai carboni (per 2 persone)
Chateaubriand cooked on the charcoal for 2
130

Costata Simmenthal
Simmenthal ribeye steak [every 35 oz]
120 al Kg

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.*