

Antipasti – Starters

Tartare di Tonno Rosso del mediterraneo con crema di avocado,
sesamo bianco tostato e cialda di pomodoro rosso (5-12-15)
*Mediterranean bluefin tuna tartare with Avocado cream, toasted white sesame
and red tomato salted wafer*

Euro 22,00

Salmone selvaggio marinato al sale, allo zucchero e al caffè
accompagnato con pan brioche e burro al limone (2-5)
Wild salmon marinated in salt, sugar and coffee with brioche bread and lemon butter

Euro 20,00

Tartare di Scottona 27 mesi battuta al coltello con insalatina di germogli,
acciughe del Cantabrico e scaglie di pecorino romano (5-9)
*Beef tartare “Scottona 27 months” knife-cut with sprouts salad,
Cantabrian anchovies and flakes of Roman pecorino cheese*

Euro 20,00

Culaccia di Parma con burrata di bufala e schiacciata artigianale (2)
*Culatello “Culaccia” of Parma with buffalo burrata
and homemade flat bread “Schiacciata”*

Euro 18,00

Uova CBT con fonduta d'alpeggio e tartufo nero estivo V (2-4-7-11-12)
Low temperature cooked eggs with Alpine cheese fondue and black summer truffle

Euro 20,00

Selezione di formaggi d'alpe con conserve artigianali e miele (7-10)
Alpin cheese selection with artisanal jam and preserves and honey

Euro 14,00

Primi Piatti – First Courses

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cinghiale e
cipolla rossa caramellata (2-3-4-5-7-15)

Homemade Potato gnocchi made with wild boar ragout and caramelized red onion

Euro 22,00

Spaghettone di Gragnano IGP alla chitarra
con vongole veraci e bottarga di muggine (2-5-6)

Spaghetti Pasta IGP of Gragnano “alla chitarra” with clams and mullet bottarga

Euro 24,00

Vesuviane di Gragnano IGP con tonno rosso del mediterraneo,
colatura di alici e cipolla rossa caramellata (2-5-15)

*Vesuvio Pasta of Gragnano IGP with Mediterranean bluefin tuna,
anchovy sauce and caramelized red onion*

Euro 24,00

Ravioli di pasta fresca al ripieno di cacio e pepe
con guanciale di patanegra, pecorino romano e tartufo nero estivo (2-4-7-15)

*Fresh pasta ravioli filled with Cacio cheese and pepper, patanagra cheek,
pecorino romano cheese and summer black truffle*

Euro 24,00

Pacchero di Gragnano IGP con maionese di melanzane
e pesto di pomodori secchi accompagnati con mandorle tostate
e scaglie di ricotta affumicata *V* (2-7-10-11-13)

*Pacchero pasta of Gragnano IGP with dried tomato pesto, eggplants mayonnaise,
toasted almonds and flakes of smoked ricotta cheese*

Euro 19,00

Secondi Piatti - Main Courses

Filetto di Scottona con frollatura di 27 mesi
con funghi porcini e tartufo nero estivo accompagnato con patate al forno

*Slices of beef "Scottona 27 months" with Porcini mushrooms,
black summer truffle and roast potatoes*

Euro 36,00

Costata di Scottona Black Angus irlandese
con patate novelle e spinacino saltato in padella (Minimo 700 gr.)
Scottona Black Angus Irish rib with potatoes and sauteed spinach (minimum 700 gr.)

Euro 7,00 all'etto / per hg

Fritto leggero di mare con calamari, gamberi
e fiori di zucchine ripieni (2-3-4-5-7-8-15)
Fried seafood with squids, prawns and stuffed zucchini flowers

Euro 25,00

Tagliata di Tonno Rosso scottato
con sesamo accompagnato con funghi porcini e purea di patate (5-12-15)
Sliced of Red Tuna with sesame, Porcini mushrooms and mashed potatoes

Euro 28,00

Filetto di branzino fresco di Piombino
con purea di patate e spinaci saltati (5-7-15)

*Fillet of fresh sea bass with mashed potatoes
and sauteed spinach*

Euro 24,00

Coperto / Cover charge €3,00

Le Insalate – The Salads

Caprese di pomodorini e burrata di bufala (7) *🍴*

Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)

Euro 14,00

Verdure grigliate di stagione *🍴*

Grilled Vegetables

Euro 10,00

Insalata mista *🍴*

Mixed salads

Euro 9,00

Insalata verde *🍴*

Green salads

Euro 8,00

Patatine fritte o patate al forno (15) *🍴*

Fried or roasted potatoes

Euro 7,00

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.

Please inform our staff of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.

Coperto / Cover charge €3,00

I Dolci – Desserts

Panna cotta con limoncello di Sorrento e amaretto (2-4-7-10-11-15)

Panna cotta with limoncello from Sorrento and amaretto

Euro 9,00

Cannolo siciliano ripieno di ricotta di pecora aromatizzata al cedro
con pistacchio di Bronte DOP (2-4-7-10-13-14)

*Sicilian Cannolo stuffed with sheep ricotta flavored with
cedar and pistachio DOP of Bronte*

Euro 9,00

Tiramisù della tradizione con uova bianche montate
e mascarpone Lodigiano (2-4-7-13-14-15)

Traditional Tiramisù with whipped white eggs and mascarpone cheese

Euro 9,00

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit salad

Euro 8,00

Sorbetto al limone (15)

Lemon Sorbet

Euro 7,00

Muffin con mele saltate al Calvados con crema pasticcera
accompagnato con gelato alla mandorla di Avola (2-4-7-10-13-14-15)

Muffin with Calvados apples sautéed and custard cream with Avola almond ice cream

Euro 9,00

Gelato Artigianale assortito

(Crema, Cioccolato, Limone, Fior di latte, Menta e cioccolato, Mandorla)

Ice Creams (Vanilla, Chocolate, Lemon, Milk, Mint and chocolate, Almonds)

Euro 8,00

Coperto / Cover charge €3,00