



Antipasti – Starters

Insalata di asparagi con millefoglie di pane Carasau, acciughe del Cantabrico e dressing di burrata di Andria IGP (2-5-7)

Asparagus salad with Carasau bread millefoglie, Cantabrian anchovies and Burrata cheese dressing

Euro 23,00

Caesar Salad “Asnigo”

con petto di pollo, lattuga, Parmigiano Reggiano DOP, carote e pomodorini datterino accompagnata da pane croccante (2-7)

Caeser salad “Asnigo” style with chicken bites, Parmigiano Reggiano cheese, carrots, tomatoes and crunchy bread

Euro 21,00

Prosciutto crudo di Norcia IGP con burrata di Andria IGP e da uva bianca (7)

Raw ham from Norcia with burrata cheese and white grape

Euro 19,00

Selezione di formaggi d’alpe della Valcamonica e del Lago di Como o con conserve artigianali e miele (7-10)

Alpin cheese selection from Lombardia with artisanal jams and honey

Euro 19,00

Primi Piatti – First Courses

Lasagnetta di pasta all'uovo con ragù di Scottona irlandese
e besciamella di latte intero, burro e Parmigiano Reggiano (1-2-4-7-15)

*Egg pasta Lasagna with Irish scottona meat ragù
and béchamel sauce with milk, butter and Parmigiano Reggiano*

Euro 18,00

Scialatielli di pasta fresca al profumo di basilico con pomodorini datterino e
gamberoni accompagnato da fiori di zucchine e bisque (1-2-3-4-5-7-15)

*Home made Scialatielli pasta with basil flavour, datterino tomatoes and prawns,
zucchini flowers and bisque sauce*

Euro 25,00

Risotto Carnaroli con broccolo romanesco al profumo di limoni di Sorrento,
acciughe del Cantabrico e terra di pane (2-5)

*Carnaroli risotto with romanesco broccoli and lemon scent,
Cantabrian anchovies and toasted breadcrumbs*

Euro 25,00

Panciotti ripieni di punte di asparagi e mascarpone
su vellutata di Taleggio DOP e mimosa di tuorlo d'uovo (2-4-7-15)

*Panciotti pasta filled with asparagus and mascarpone cheese
on Taleggio cheese fondue and egg yolk mimosa*

Euro 24,00

Maccheroncello trafilato al torchio mantecato al tuorlo d'uovo, guanciale di
Amatrice e tartufo nero primaverile (2-4)

Maccheroncello pasta with egg yolk, Amatrice cheek and black spring truffle

Euro 26,00

Secondi Piatti - Main Courses

Medaglione di manzo irlandese ai tre pepi con patate arrosto e patate dolci (2-7-9-11)

Irish beef medallion with black, pink and green peppers, roasted and sweet potatoes

Euro 36,00

Magatello di vitello con salsa tonnata, fior di capperi e acciughe del Cantabrico
accompagnato da gâteau di patate novelle (1-4-5-7)

Veal rump on tuna sauce, capers, Cantabrian anchovies with potatoes gâteau

Euro 25,00

Trancio di branzino fresco con insalatina d'asparago,
cipollotto rosso e salsa allo yogurt e cetrioli (5-7)

Fillet of fresh sea bass with asparagus salad, red spring onion on yogurt and cucumbers sauce

Euro 26,00

Gamberoni scottati su letto di pomodorini datterino, cipolla rossa di Tropea IGP,
sedano croccante ed emulsione di Olio extravergine di Oliva e zest di limone (1-3-5)

Salted prawns on datterino tomatoes, red onion, crunchy celery and citronette sauce

Euro 35,00

Baccala in tempura di curcuma accompagnato da insalata mista fiorita (1-5-7)

Turmeric tempura cod with mixed salad

Euro 26,00

Le Insalate – The Salads

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

Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)

Euro 16,00

Verdure grigliate di stagione *🍴*

Grilled Vegetables

Euro 12,00

Insalata mista *🍴*

Mixed salads

Euro 10,00

Insalata verde *🍴*

Green salads

Euro 9,00

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

Fried or roasted potatoes

Euro 8,00

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 – Dessert



Gelati forniti da - Ice cream by
Gelateria Rossetti (Como)

Gelato artigianale al fior di latte composto
da granelle di pistacchio e fiori di rose (4-10-11-15)
Artisan milk ice cream with pistachio and rose flowers

Euro 10,00

Tiramisù della tradizione con uova bianche montate
e mascarpone Lodigiano (2-4-7-10-14-15)

Traditional Tiramisù with whipped white eggs and mascarpone cheese

Euro 10,00

Cheesecake al limone con frutti di bosco freschi (2-4-7-15)

Piece of lemon cheesecake

Euro 12,00

Caffè gourmet (2-4-7-10-11-13-14-15)

Selezione mista di dessert a cura dello chef accompagnata da caffè espresso

Selection of mixed dessert selected by chef with a coffee

Euro 15,00

Gelato artigianale lamponi e arancio al profumo di Franciacorta
accompagnato da zabaione (4-10-11-15)

Artisan ice cream of raspberries, orange and Franciacorta flavoured with

Euro 14,00

Gelato artigianale alla liquirizia di Calabria DOP mantecato al momento
con amaro Branca Menta (4-10-14-15)

Artisan licorice ice cream mixed with amaro "Branca Menta"

Euro 15,00

Sorbetto al limone (15)

Lemon Sorbet

Euro 8,00

Gelato Artigianale al Fior di latte e Lamponi (4-7-10-11-15)

Milk and berries ice creams

Euro 9,00

Coperto / Cover charge €3,00