



Antipasti – Starters

Mozzarella in carrozza accompagnata con insalatina di datterini
condita con basilico e origano (2-4-7-9-10-15)

*Golden-fried mozzarella sandwich paired with a datterini tomatoes salad,
seasoned with fresh basil and oregano*

Euro 21,00

Tagliere di salumi nostrani e selezione di formaggi d'alpe locali

Assorted cold cuts and Alpin cheese selection from Lombardia

Euro 22,00

Caesar Salad (2-4-7-9-15)

***Insalata di lattuga romana con crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano,
straccetti di pollo alla griglia e salsa Caesar***

*Romaine lettuce, bread croutons, Parmesan cheese, topped with grilled chicken
and Caesar dressing*

Euro 22,00

Gamberoni argentini al vapore con salsa rosa e Goma Wakame (3-4-13-15)

Steamed Argentine king prawns with cocktail sauce and seasoned Goma Wakame seaweed

Euro 24,00

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo con zest di limone,
erba cipollina e crema di Mangoyaki (5-7-13-14-15)

Mediterranean Bluefin Tuna Tartare with lemon zest, chives and Mangoyaki cream

Euro 26,00



Primi Piatti – First Courses

Lasagnetta di pasta all'uovo con ragù di Scottona irlandese
e besciamella di latte intero, burro e Parmigiano Reggiano (1-2-4-7-14-15)

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

Euro 20,00

Pacchero "Monograno Felicetti" ai tre pomodori e basilico della riviera ligure (1-2-7)

"Monograno Felicetti" Paccheri with Tomatoes sauce and Basil

Euro 21,00

Spaghettone "Monograno Felicetti" con mollica di pane, alici fresche, polvere di
peperone crusco e finocchietto selvatico (2-5-14-15)

*"Monograno Felicetti" Spaghettone with breadcrumbs, fresh anchovies,
crushed red pepper flakes and wild fennel*

Euro 22,00

Risotto Carnaroli con 'Nduja fresca, gamberi e fiocchi di latte (3-7-15)

Carnaroli Risotto with Fresh 'Nduja, Shrimp, and Cottage Cheese

Euro 25,00

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

*Fresh pasta ravioli stuffed with Cacio cheese and pepper, topped with Patanegra guanciale,
Pecorino Romano, and black summer truffle*

Euro 24,00



Secondi Piatti - Main Courses

Tartare di Fassona piemontese con cipolla rossa caramellata,
capperi delle Isole Eolie DOP acciughe del Cantabrico (4-5-7-9-10-15)
"Fassona" beef tartare with caramelized red onion, Aeolian Island PDO capers and Cantabrian anchovies

Euro 27,00

Darna di Salmone Norvegese in panatura di pistacchio accompagnata
da zucchine alla Nerano e dressing di pomodorini datterino e basilico (2-5-7-10-15)
Norwegian salmon fillet in pistachio breading with Nerano-style zucchini datterino tomato and basil dressing

Euro 29,00

Tentacoli di polpo del Mediterraneo alle tre cotture
con crema Parmentier e mandorle tostate (5-7-10-14-15)
Mediterranean octopus tentacles with creamy potatoes, Basil Pesto from Liguria and black olive dust

Euro 32,00

Tataki di tonno rosso del Mediterraneo alle erbe aromatiche con insalatina di
misticanza, arancia e maio alla senape (5-7-9-12-13-14-15)
*Bluefin tuna tataki with fresh herbs, served with a mixed greens salad, orange
and mustard mayonnaise*

Euro 34,00

Tagliata di Scottona piemontese al burro nocciola e timo con crema di Parmigiano
Reggiano al tartufo e patate novelle al forno (7)
*Sliced "Scottona" beef cooked with brown butter and thyme, served
with truffle-infused Parmigiano Reggiano cream and roasted potatoes*

Euro 36,00



Contorni – The Salads

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

Fried or roasted potatoes

Euro 8,00

Insalata verde *✓*

Green salads

Euro 10,00

Insalata mista solo verdure *✓*

Mixed salads

Euro 12,00

Verdure grigliate di stagione *✓*

Grilled Vegetables

Euro 14,00

Insalata Caprese con mozzarella di Gioia del Colle DOP e olio al basilico *✓*

Tomatoes, Mozzarella cheese and basil oil

Euro 16,00

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

Sorbetto al limone (15)

Lemon Sorbet

Euro 7,00

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

Artisan Fior di latte ice cream

Euro 7,00

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 9,00

Tortino di cioccolato con cuore morbido fondente (2-4-7-15)

Molten dark chocolate cake

Euro 10,00

Panna Cotta alle fragole con coulis di frutti di bosco e menta (7-15)

Strawberry Panna Cotta with mixed berry coulis and mint

Euro 10,00

Caffè gourmet (*)

Selezione di dolci misti a cura dello chef accompagnata da caffè espresso

Mix selection of dessert select from our chef with espresso coffee

Euro 15,00

** Per allergeni ed intolleranze chiedere allo staff
* for any food allergies and intolerance, ask at Staff*

Coperto / Cover charge €3,00