

Menu



EXECUTIVE CHEF **GIANNI TANCREDI**
CHEF DE CUISINE **PAOLO BODINI**
CHEF **LUCA CARRUBBINO**

Cocktail List

KIR ROYAL

Crema de Cassis & Champagne Brut Nature.

Euro 18,00

G&T BY THE LAKE

Rivo Foraged Gin e acqua brillante.

Euro 13,00

SMOKED MULE

Twist del famoso Moscow Mule con mezcal Amores, nettare d'agave puro, succo di lime e top di ginger beer.

Euro 12,00

POLI TONI

Poli Vaca Mora, due gocce di orange bitter, acqua brillante a parte.

Euro 11,00

MITO FROM THE BARRELL

Classico Milano Torino invecchiato qualche settimana in botte di ciliegio.

Euro 10,00

SPRITZ

Il più tradizionale degli aperitivi italiani: Aperol, Valdobbiadene Prosecco e seltz.

Euro 8,00

Antipasti

Insalatona di radicchio, insalata riccia, barbabietola cotta all'arancia, semi di zucca e Robiola di Roccaverano.

Mixed salad with radish, beetroot cooked with orange, pumpkin seeds and Roccaverano Robiola cheese.

(7, 8, vegetariano)

Euro 14,00

Crostone di pane al grano duro con cime di rapa aglio, olio e peperoncino con burratina pugliese biologica.

Toasted bread with turnip greens flavoured with garlic, oil and chilli pepper with organic Apulian burratina cheese.

(1, 7, vegetariano)

Euro 15,00

Petto d'anatra affumicato con insalatina alla mela Ambrosia, mandorle e perle all'aceto balsamico di Modena.

Smoked duck breast with apple salad, almonds and balsamic vinegar from Modena..

(8)

Euro 20,00

Insalata di puntarelle, acciuga del Cantabrico con sfoglie di pane Carasau e dressing al Gorgonzola di bufala e aceto di Champagne.

Cantabrian anchovy, chicory salad with Carasau bread, buffalo Gorgonzola and Champagne vinegar dressing.

(1, 4, 7)

Euro 18,00

Crème brûlée al Provolone del Monaco DOP, carciofi trifolati al timo e guanciaie di Sauris.

Crème brûlée of Provolone del Monaco DOP cheese, sautéed artichokes with thyme and Sauris bacon.

(3, 7, 8)

Euro 18,00

Primi

Ravioli pizzocherati al grano saraceno burro e salvia, cuore di verza su fondutina allo "Storico Ribelle".

Ravioli sage and butter, cabbage on "Storico Ribelle" cheese fondue.

(1, 3, 7, vegetariano)

Euro 16,00

Orecchiette fresche con rosette di cavolo Romanesco, olive e sabbia di pomodori secchi su crema di cavolfiori bianchi.

Fresh orecchiette pasta with cabbage, olives and dried tomato sand on white cauliflower cream.

(1, 3, vegetariano)

Euro 18,00

***** Gnocchetti di patate e barbabietola al burro su crema al Gorgonzola di bufala e timo limonato.**

Potato and beetroot gnocchi with butter on cream of buffalo Gorgonzola and lemon thyme.

(1, 3, 7, vegetariano)

Euro 19,00

Crema di fagioli Cannellini e verdure con cavolo toscano ripassato alla salvia e guanciale di Sauris.

Cream of "Cannellini" beans and vegetables with Tuscan cabbage sautéed with sage and Sauris bacon.

(9)

Euro 12,00

Linguine al germe di grano pepe e limone con cime di rapa e bottarga di muggine.

Linguine pasta, pepper and lemon with turnip greens and mullet bottarga.

(1, 4)

Euro 18,00

Secondi

500gr. di costata Black Angus irlandese con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia.

500gr. of Irish Black Angus entrecôte with potatoes, flavoured butter, grill vegetables and Normandia's creme fraiche.

(7, *gluten free)

Euro 32,00

Alette di pollo marinate alla senape di Digione, erbe di Provenza e miele di Acacia con patate al cartoccio e salsa Bagnet ross.

Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with roasted potatoes and Bagnet ross sauce.

(7, 10, *gluten free)

Euro 18,00

Costine di suino marinate con salsa BBQ ed erbe aromatiche, cotte a bassa temperatura accompagnate con patate arrostate, patate dolci e salsa BBQ.

Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.

(7, 8, 9, 10, 12, *gluten free)

Euro 20,00

Scamone d'agnello Nature's meadow bio marinato al timo con patate arrosto, patate dolci e salsa chimicurry alla menta.

Lamb scamone meat Nature's meadow bio, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.

(7, *gluten free)

Euro 22,00

Doppio spiedo d'anatra Mullard e zucca Delica con riduzione di melograno su letto d'insalata riccia e noci.

Double skewer of Mullard duck and Delica pumpkin with pomegranate reduction on curly salad and walnuts.

(7, 8)

Euro 24,00

Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olive e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.

Zucchini and potatoes flan with dry tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.

(vegano, *gluten free)

Euro 16,00

Detox

APRICOT OOLONG

Thè Oolong con albicocca e petali di rosa.

Oolong tea with apricot and rose petals.

Euro 6,00

CALYPSO THÈ BIANCO

Thè bianco e verde con fiori di camelia, petali di peonia e lemon grass.

White and green tea with camellia flowers, peony petals and lemon grass.

Euro 6,00

EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO

Thè nero darjeeling con bergamotto.

Darjeeling black tea with bergamot.

Euro 6,00

TISANA NINNA NANNA

Tisana rilassante con mela, fiori di camomilla, rosa canina, verbena, ribes nero, fiori d'arancio, fiori di tiglio e fiori di fiordaliso.

Relaxing herbal tea with apple, chamomile flowers, rose, verbena, black currant, orange blossom, lime blossom and cornflower blossom.

Euro 6,00



Tiramisù classico al mascarpone e caffè.

Home made classic tiramisù.

(1, 3, 7)

Euro 8,00

La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia.

Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears.

(1, 3, 7, 8)

Euro 8,00

**Bavarese allo zabaione aromatizzato al Marsala con pere al vino rosso e
crumble alle mandorle grezze.**

Bavarian zabaglione cake flavoured with Marsala red wine, pears and
raw almond crumble.

(1, 3, 7, 8)

Euro 9,00

**Cheesecake alla ricotta di bufala profumata all'arancia, lamponi e la loro
coulis con panna montata.**

Buffalo ricotta cheesecake flavoured with orange, raspberries and
raspberries coulis with whipped cream.

(1, 3, 7)

Euro 9,00

1. Cereali contenenti Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 6. Soia 7. Latte e Latticini 8.
Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di Sesamo 12. Anidride solforosa 13.
Lupini 14. Molluschi

1. Cereals 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 6. Soy 7. Milk 8. Nuts
9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

* rischio di contaminazione // contamination risk

** prodotto surgelato all'origine // freezed

*** fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and freezed

coperto a persona // cover charge € 3.00