

The background features several large, teal-colored abstract shapes and two Monstera leaves. The leaves are positioned in the upper right and lower right areas, with their characteristic white holes visible. The abstract shapes are organic and fluid, filling the left and central portions of the page.

Menu

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



Cocktail List

KIR ROYAL Crema de Cassis & Champagne Brut Nature	18
G&T BY THE LAKE Rivo Foraged Gin e acqua brillante	13
SMOKED MULE Twist del famoso Moscow Mule con mezcal Casamigos, nettare d'agave puro, succo di lime e top di ginger beer	12
MITO FROM THE BARRELL Classico Milano Torino invecchiato in botte di ciliegio	10
CRANBERRY FIZZ Cocktail analcolico con Seedlip garden Gin analcolico, succo di cranberry e succo di lime fresco	10
SPRITZ Il più tradizionale degli aperitivi italiani: Aperol, Valdobbiadene Prosecco e seltz.	9



Antipasti

INSALATONA FIORITA CON FINOCCHI CRUDI, POMODORINI, OLIVELLE, SEMI DI ZUCCA, DRESSING ALL'ACETO DI RISO, MIELE, SALE SPEZIATO E SENAPE DI DIGIONE. 15

Salad with fennel, little tomatoes, olives, pumpkin seeds, rice vinegar dressing, honey, spiced salt and Dijon mustard.

(8, 10, vegan)

CROSTONE DI PANE AL GRANO DURO CON BURRATINA PUGLIESE BIOLOGICA, CREMA DI MELANZANE VIOLA ARROSTITE, BASILICO E POMODORINI CANDITI. 16

Bread with biological burrata cheese from Puglia, roasted purple aubergines cream, basil and confit tomatoes.

(1, 7, vegetarian)

MORTADELLA PRESIDIO SLOW FOOD SU TARTELLETTA E STRACCIATELLA CON PESCHE ALLE PERLE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA. 18

Mortadella ham *Presidio slow Food* on tartlette and stracciatella cheese with peaches and balsamic vinegar from Modena.

(1, 3, 7)

POMODORO A BUCCIA NERA PROFUMATO AL BASILICO CON AVOCADO, PRIMO SALE DI BUFALA, OLIVELLE E ACCIUGA DEL CANTABRICO. 15

Black-skinned tomato flavored with basil with avocado, buffalo cheese, olives and Cantabrian anchovy.

(4, 7)

CREMA COTTA ALLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP CON INSALATINA DI UVA, NOCI E LAMPONI ALLA MELISSA. 16

Robiola cheese from Roccaverano DOP with grape, walnut and raspberry salad with lemon balm.

(4, 7, 8, vegetarian)



Primi

LINGUINE ALLA CANAPA CON POMODORINI GIALLI E ROSSI MARINATI AL CORIANDOLO SU CREMA DI AVOCADO. 18

Hemp linguine pasta with yellow and red cherry tomatoes marinated with coriander on avocado cream.

(1, vegan)

STRACCETTI AL GERME DI GRANO CON ZUCCHINE IN FIORE, PROSCIUTTO DI PARMA, POMODORINI AL BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA. 16

Straccetti pasta with zucchini, Parma ham, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella.

(1, 7)

***** GNOCCHETTI DI PATATE ALLA RUCOLA SELVATICA CON STRACCIATELLA VACCINA SU EMULSIONE DI POMODORO CRUDO AL BASILICO E SABBIA DI PANE AL NERO DI SEPPIA.** 16

*** Potato gnocchi made with wild arugula and stracciatella cheese on raw tomato emulsion with basil and sand of bread with squid ink.

(1, 3, 4, 7)

***** RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE CON SPINACINO BABY E VELI DI TROTA IRIDEA AFFUMICATA.** 18

*** Ricotta and lemon ravioli pasta with baby spinach and smoked trout.

(1, 3, 4, 7)

CREMA DI FINOCCHI CON CIPOLLA CAMELLATA, ARANCE E PRIMO SALE. 12

Cream of fennel with caramelized onion, oranges and primo sale cheese.

(vegan)



Secondi

- 500GR. DI COSTATA BLACK ANGUS IRLANDESE CON PATATE AL CARTOCCIO, BURRO AROMATICO, VERDURE GRIGLIATE E PANNA ACIDA DELLA NORMANDIA.** 33
500gr. of Irish Black Angus entrecôte with potatoes, flavoured butter, grill vegetables and Normandia's creme fraiche.
(7, *gluten free)
- ALETTE DI POLLO MARINATE ALLA SENAPE DI DIGIONE, ERBE DI PROVENZA E MIELE DI ACACIA CON PATATE AL CARTOCCIO E SALSA BAGNET ROSS.** 18
Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with roasted potatoes and Bagnet ross sauce.
(7, 10, *gluten free)
- COSTINE DI SUINO MARINATE CON SALSA BBQ ED ERBE AROMATICHE, COTTE A BASSA TEMPERATURA ACCOMPAGNATE CON PATATE ARROSTITE, PATATE DOLCI E SALSA BBQ.** 21
Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.
(7, 8, 9, 10, 12, *gluten free)
- SCAMONE D'AGNELLO NATURE'S MEADOW BIO MARINATO AL TIMO CON PATATE ARROSTO, PATATE DOLCI E SALSA CHIMICURRY ALLA MENTA.** 23
Lamb scamone meat Nature's meadow bio, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.
(7)
- DOPPIO SPIEDO DI PICANHA DI BLACK ANGUS CON CIPOLLA ARROSTITA, INSALATA DI TACCOLE BABY E EMULSIONE ALLA SENAPE DI DIGIONE E POMODORINI.** 28
Double skewers of Black Angus Picanha with roasted onion, baby green bean salad and Dijon mustard emulsion and cherry tomatoes.
(7, 10)
- TORTINO DI ZUCCHINE CON PATATE AL POMODORO SECCO, OLIVELLE E TIMO SU EMULSIONE DI POMODORO CRUDO AL BASILICO.** 16
Zucchini and potatoes flan with dry tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.
(vegano, *gluten free)



Detox

APRICOT OOLONG THÈ OOLONG CON ALBICOCCA E PETALI DI ROSA Oolong tea with apricot and rose petals	6
SNOW WHITE THÈ BIANCO E VERDE CON MANDORLA, CANNELLA E ARANCIA White and green tea with almond, cinnamon and orange	6
EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO THÈ NERO DARJEELING CON BERGAMOTTO Darjeeling black tea with bergamot	6
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	6
BANCHA ARASHIYAMA THÈ VERDE GIAPPONESE RACCOLTO IN PRIMAVERA Green tea, spring harvested	6



Dolci

TIRAMISÙ CLASSICO AL MASCARPONE E CAFFÈ Home made classic tiramisù (1, 3, 7)	8
LA MIASCIA AROMATIZZATA AGLI AGRUMI E CANNELLA CON SALSA VANIGLIA DEL MADAGASCAR Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears served with Madagascar vanilla sauce. (1, 3, 7, 8)	8 8
* TORTINA FRANGIPANE ALLE ALBICOCHE E MANDORLE CON SALSA AI LAMPONI Apricot and almond frangipane cake with raspberry sauce (1, 3, 7, 8)	8
BAVARESE AL MANGO CON COMPOSTA DI FRAGOLE E CRUMBLE ALLE NOCI PECAN Mango Bavarian cream with strawberry jam and Pecan nut crumble (1, 3, 7, 8)	8
* IL SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO RON ZACAPA 23Y SOLERA GRAN RESERVA	12

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

tutti i prezzi sono indicati in € // all the prices are in €