

The background features large, teal-colored abstract shapes and stylized monstera leaves with white cutouts. The word 'Menu' is written in a black, cursive script across the top.

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, vegano)

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, vegetariano)

INSALATINA DI PESCHE AL BASILICO, AVOCADO AL LIMONE, CECI DI SPELLO, OLIVELLE TAGGIASCHE E RICOTTINA DI BUFALA 16 €

Peach salad with basil, avocado flavoured with lemon, chickpeas from Spello, black olives and buffalo ricotta cheese.

(7, vegetariano)

CARPACCIO DI MANZO MARINATO CON FICHI D'INDIA, PERLE D'ACETO BALSAMICO DI MODENA E ROBIOLA DI ROCCAVERANO. 18 €

Beef carpaccio marinated with prickly pears pearls of balsamic vinegar from Modena and robiola cheese from Roccaverano.

(7)

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)



Primi

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON BOTTARGA DI TONNO E FICHI D'INDIA AL FINOCCHIETTO SELVATICO. 18 €

Tagliolini pasta with tuna bottarga and prickly pears flavoured with wild fennel.
(1, 3, 4)

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 AI FUNGHI PORCINI SU FONDUTINA AL PARMIGIANO REGGIANO E CREMA AL TARTUFO.** 20 €

*** Potato dumplings with porcini mushrooms on parmesan cheese fondue and truffle cream.
(1, 3, 7)

***** RAVIOLI DI PATATE, FAGIOLI E PESTO CON FILETTI DI POMODORINI E SQUAQUERONE.** 17 €

*** Potato ravioli with beans and pesto with cherry tomatoes and squaquerone soft cheese.
(1, 3, 7, 8)

GAZPACHO DI POMODORI VERDI CON CETRIOLI, CIPOLLOTTI AL BASILICO E FIOCCHI DI RICOTTA. 12 €

Green tomatoes gazpacho with cucumber, onion, basil and ricotta flakes.
(7)



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)



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 €
CHEESECAKE ALLA RICOTTA DI BUFALA E LIMONE CON COULIS DI LAMPONI. Buffalo ricotta cheese and lemon cheesecake with raspberry coulis. (1, 3, 7, 8)	8 €
IL SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO RON ZACAPA 23Y SOLERA GRAN RESERVA (ABBINAMENTO DOLCE E RUM)	25 €
BAVARESE AL RUM E VANIGLIA CON UVETTA SULTANINA, SALSA AL CARMELLO SALATO E CRUMBLE DI ARACHIDI. Rum and vanilla bavarian cream with raisins salted caramel sauce and peanut crumble. (1, 3, 7, 8)	8 €

1. Cereali contenenti Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi e derivati 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 5. Peanuts 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 €