

The background features several large, teal-colored abstract shapes and monstera leaves. One large, irregular shape is on the left side. Two monstera leaves are positioned in the upper right and lower right areas. The word 'Menu' is written in a black, cursive script across the top, partially overlapping the leaves and the teal shapes.

Menu

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



Cocktail List

KIR SUPREME**16 €**

Crema de Cassis & Bellavista Alma Grand Cuvée Brut

G&T BY THE LAKE**13 €**

Rivo Foraged Gin e acqua brillante

SMOKED MULE**12 €**

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

BOULEVARDIER**12 €**

Dall'incontro fra un barman scozzese e un giornalista parigino nasce questo famoso twist del classico negroni: Buffalo Trace bourbon Whiskey, bitter Campari e Cocchi Vermouth di Torino

CRANBERRY FIZZ**10 €**

Cocktail analcolico con Seedlip garden Gin analcolico, succo di cranberry e succo di lime fresco



Antipasti

- INSALATA RICCIA E DI RADICCHIO CON BARBABIETOLA ALL'ARANCIA, ROBIOLA DI ROCCAVERANO E VINAGRETTE ALL'ACETO BALSAMICO.** 15 €
Curly radicchio salad with beetroot flowerd with orange, robiola cheese from Roccaverano and balsamic vinegar.
(7, vegetariano)
- 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)
- 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)
- SPIEDINO DI QUAGLIA CON FINFERLI, NOCCIOLE, MIRTILLI E DRESSING ALLA PANNA ACIDA DELLA NORMANDIA.** 18 €
Quail skewer with chanterelles, hazelnuts, blueberries and Normadian sour cream dressing.
(7, 8)
- SCALOPPA DI FOIE GRAS D'ANATRA CON PERLE D'ACETO BALSAMICO, MINI PAN BRIOCHE AL TARTUFO, MELA COTTA AL ROSMARINO, MIELE D'ACACIA E PEPE NERO.** 20 €
Escalope of duck foie gras with balsamic vinegar pearls, small brioche bread with truffles, cooked apple with rosemary, acacia honey and black pepper.
(1, 7)



Primi

-
- TAGLIOLINI PAGLIA E FIENO AI MIRTILLI CON RAGÙ DI CAPRIOLO AL VINO ROSSO E FUNGHI DI SOTTOBOSCO.** 20 €
Tagliolini pasta with blueberries, with roe deer ragù in red wine and mushrooms.
(1, 3, 9)
- 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 AL GRANO SARACENO MANTECATO CON VERZA, COSTE ALLA SALVIA E FONDUTINA AL BITTO STAGIONATO.** 18€
*** Potato gnocchi with buckwheat creamed with cabbage, swiss-chard stalks flowered with sage and fondue with seasoned bitto cheese.
(1, 3, 7)
- *** RAVIOLI CASARECCI ALLA ZUCCA MANTOVANA SU CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO, CHICCHI DI MELOGRANO E TARTUFO.** 21 €
*** Homemade ravioli with pumpkin on parmesan cheese cream, pomegranate grains and truffles.
(1, 3, 7)
- ZUPPA DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO CON PICCOLE VERDURE E GUANCIALE CROCCANTE.** 12 €
Castelluccio lentil soup with small vegetables and bacon crisp.
(9)



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 D'ANATRA MULLARD E ZUCCA CON INSALATINA RICCIA AL MELOGRANO E NOCI. 26 €

Double skewer of mullard duck and pumpkin, with curly salad, pomegranate and nuts.
(8)



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 €

PANNA COTTA ALLE CASTAGNE CANDITE CON SALSA ALLA VANIGLIA ALLO ZABAIONE E CRUMBLE AL CACAO AMARO.

Panna cotta with candied chestnuts with zabaglione vanilla sauce and bitter cocoa crumble.

(1, 3, 7, 8)

8 €

***IL SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO RON ZACAPA 23Y**

SOLERA GRAN RESERVA* (ABBINAMENTO DOLCE E RUM)

25 €

TORTA FRANGIPANE ALLE MANDORLE CON LAMPONI, DATTERI CANDITI, PANNA MONTATA E COULISSE DI LAMPONI.

Almond frangipane cake with raspberries, candied dates, cream fitted and raspberry drawstring.

(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. Ani-
dride 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 €