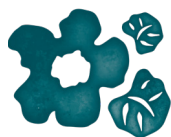


The background features large, teal-colored abstract shapes and two Monstera leaves. The leaves are positioned in the upper right and lower right areas, with their characteristic white splits. The abstract shapes are more organic and fluid, filling the left and central portions of the page.

Menu

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

RESTAURANT MANAGER **VIANOR CARPINEANU**



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



Vegan Corner

ANTIPASTO

CAESAR SALAD VEGANA CON CECI DI SPELLO BIO, PEPERONI ARROSTITI ALLA SOYA IN CITRONETTE AL LIMONE E SENAPE. 18 €

Vegan Caesar Salad with organic Spello chickpeas, roasted soy peppers in lemon citronette and mustard.

(6, 10)

PRIMO

RICCIOLINE BIOLOGICHE DOPPIO GERME E FIBRA ALLA CRUDAIOLA SU CREMA DI MELANZANE AL BASILICO. 18 €

Riccioline pasta organic double germ "crudaiola style" on cream of eggplant with basil.

(1)

SECONDO

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.

DOLCE

BUDINO AL PASSION FRUIT CON SALSA DI FRAGOLE E AMARETTO DI LEGUMI MORBIDO. 10 €

Passion fruit pudding with strawberry sauce and soft legume amaretto.

(8)



Antipasti

- INSALATONA FIORITA CON FINOCCHI CRUDI, POMODORINI, OLIVELLE, SEMI DI ZUCCA, IN VINAGRETTE ALL'ACETO DI RISO, MIELE D'ACACIA E SENAPE DI DIGIONE.** 17 €
Salad with fennel, little tomatoes, olives, pumpkin seeds, rice vinegar dressing, honey 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)
- INSALATA DI PANISSA ALLO ZENZERO CON POMODORINI AL CORIANDOLO, OLIVELLE, CIPOLLOTTO, AVOCADO AL LIMONE E PRIMO SALE DI BUFALA.** 17 €
Ginger panissa salad with coriander cherry tomatoes, olives, spring onion, avocado with lemon and buffalo salted cheese.
(7, vegetariano)
- SPIEDINO DI QUAGLIA CON INSALATINA DI PESCHE IN VINAGRETTE AL BALSAMICO E CREMA DI TARTUFO.** 22€
Quail skewer with peach salad in balsamic vinaigrette and truffle cream.
(/)



Primi

RICCIOLINE BIOLOGICHE DOPPIO GERME E FIBRA ALLA CRUDAIOLA SU CREMA DI MELANZANE AL BASILICO. Riccioline pasta organic double germ and crudaiola fiber on cream of eggplant with basil. (1)	18 €
STRACCETTI AL GERME DI GRANO CON ZUCCHINE IN FIORE, PROSCIUTTO DI PARMA, POMODORINI AL BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA. Straccetti pasta with zucchini, Parma ham, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella. (1, 7)	18 €
*** GNOCCHETTI DI PATATE ALLA RUCOLA CON ZESTRE DI ARANCIA, POMODORINI, OLIVELLE E STRACCIATELLA VACCINA BIOLOGICA. *** Potato gnocchetti with rocket salad, orange zestre, cherry tomatoes, olives and bio stracciatella cheese. (1, 3, 7, vegetariano)	19€
*** RAVIOLI CASERECCI RICOTTA E LIMONE CON MISSOLTINO E POMODORO CRUDO AL FINOCCHIETTO SELVATICO. *** Homemade ravioli pasta ricotta and lemon with dry agon fish and mixed salad and raw tomato with wild fennel. (1, 3, 4, 7)	22 €
VELLUTATA DI PISELLI E PORRI ALLA MAGGIORANA CON PRIMOSALE DI BUFALA E GUANCIALE DI SAURIS. Cream of peas and leeks with marjoram with buffalo primosale cheese and Sauris bacon. (7)	12 €



Secondi

- 500GR. DI COSTATA BLACK ANGUS IRLANDESE CON PATATE AL CARTOCCIO, BURRO AROMATICO, VERDURE GRIGLIATE E PANNA ACIDA DELLA NORMANDIA.** 34 €
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.** 19 €
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.** 23 €
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)
- **SPIEDO DI LAGRIMA IBERICO CON PEPERONI PIQUILLO DELLA NAVARRA, LATTUGA BABY, PANNA ACIDA ALLE ERBE, LIMONE E PEPERONCINO.** 30 €
**Pork meat Iberian lagrima skewer with piquillo peppers from Navarre, baby lettuce, herb sour cream, lemon and chilli.
(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)



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 €
BUDINO AL PASSION FRUIT CON SALSA DI FRAGOLE E AMARETTO DI LEGUMI MORBIDO. Passion fruit pudding with strawberry sauce and soft legume amaretto. (8)	10 €
CHEESECAKE ALLA RICOTTA DI PECORA CON PESCHE, CIOCCOLATO GUANAYA 70% E SALSA DI LAMPONI. Sheep's ricotta cheesecake with peaches, 70% guanaya chocolate and raspberry sauce. (1, 3, 7, 8)	10 €
IL SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO RON ZACAPA 23Y SOLERA GRAN RESERVA (ABBINAMENTO DOLCE E RUM)	25 €

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 € 3.50

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