



*Menu*

---

EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI  
CHEF DE CUISINE LUCA CARRUBBINO  
CHEF RAFFAELE CODARA  
CHEF FRANCESCO MARIANI

RESTAURANT MANAGER VIANOR CARPINEANU

# Cocktail List

## **KIR SUPREM**

Crema de Cassis & Bellavista Alma Grand Cuvée Brut

€ 16,00

## **G&T BY THE LAKE**

Rivo Foraged Gin e acqua brillante

€ 13,00

## **SMOKED MULE**

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

€ 12,00

## **BOULEVARDIER**

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

€ 12,00

## **CRANBERRY FIZZ**

Cocktail analcolico con Tanqueray 00 Gin analcolico, succo di cranberry e succo di lime fresco

€ 12,00

# Vegan Corner

## Antipasto

**Tartelletta vegana alla quinoa con purè di zucca, funghi di sottobosco trifolati al timo, castagne e spugnole.** € 20,00

Vegan quinoa tartlet with pumpkin puree, thyme-trifoliated wild mushrooms, chestnuts and morels.

(1, 8)

## Primo

**Zuppa di farro con piccole verdure e crema di zucca delicata.** € 14,00

Spelt soup with small vegetables and cream of delicata pumpkin.

(1, 9)

## Secondo

**Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olive e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.** € 16,00

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

(\*gluten free)

## Dolce

**Mousse vegana al cioccolato fondente Guanaya 70% con pere e crumble alle mandorle e noci.** € 10,00

Guanaya 70% dark chocolate vegan mousse with pears and almond and walnut crumble.

(1, 8)

---

# Antipasti

---

**Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olive, semi di zucca in vinagrette all'aceto di riso, miele d'acacia e senape di Digione.** € 17,00

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

(8, 10, vegetariano, \*gluten free)

**Crostone di pane al grano duro con burrata pugliese biologica, crema di melanzane viola arrostate, basilico e pomodorini canditi.** € 16,00

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

(1, 7, vegetariano)

**Petto di faraona in Saor cotto a bassa temperatura con insalatina all'aspetto di lamponi.** € 18,00

Guinea fowl breast in Saor cooked at low temperature with raspberry aspic salad.

(8, \*gluten free)

**Carpaccio di manzo marinato con spuma di canestrato pugliese DOP, pere al "Primitivo Passito IGP", noci e melograno.** € 22,00

Marinated beef carpaccio with canestrato Pugliese DOP mousse, pears in passito wine, walnuts and pomegranate.

(7, 8, \*gluten free)

**Tartelletta vegana alla quinoa con purè di zucca, funghi di sottobosco trifolati al timo, castagne e spugnole.** € 20,00

Vegan quinoa tartlet with pumpkin puree, thyme-trifoliated wild mushrooms, chestnuts and morels.

(1, 8, vegano)

---

# Primi

---

**Straccetti al germe di grano con zucchine in fiore, prosciutto di Parma, € 18,00  
pomodorini al basilico e mozzarella di bufala.**

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

(1, 7)

**\*\*\* Gnocchetti di patate e zucca mantecati con crema al tartufo, € 22,00  
salvia e chicchi di melograno.**

\*\*\* Potato and pumpkin gnocchetti with truffle cream, sage and pomegranate seeds.

(1, 3, 7, vegetariano)

**Orecchiette alla farina rimacinata con stracotto d'agnello biologico, € 19,00  
pomodorini al timo e Canestrato DOP.**

Orecchiette with re-milled flour with organic lamb stew, cherry tomatoes with thyme and Canestrato DOP.

(1, 7)

**Pappardelle all'uovo con funghi porcini su crema € 24,00  
al Parmigiano Reggiano.**

Egg pappardelle with porcini mushrooms on Parmesan cheese cream.

(1, 3, 7, vegetariano)

**Zuppa di farro con piccole verdure e crema di zucca delica. € 14,00**

Spelt soup with small vegetables and cream of delica pumpkin.

(1, 9, vegano)

---

# Secondi

---

**500gr. di costata di manzo con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia.** € 34,00

500gr. of beef steak with jacket 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.** € 20,00

Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with jacket 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 arrostiti, patate dolci e salsa BBQ.** € 23,00

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.** € 23,00

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

(7, \*gluten free)

**Doppio spiedo di picanha e bombetta al Canestrato DOP su caponata di melanzane.** € 30,00

Double skewers of picanha and Canestrato bowler on eggplant caponata.

(7, 9, \*gluten free)

**Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olive e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.** € 16,00

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

(vegano, \*gluten free)

---

# Detox

---

## **APRICOT OOLONG**

**€6,00**

### **Thè Oolong con albicocca e petali di rosa**

Oolong tea with apricot and rose petals

## **SNOW WHITE**

**€6,00**

### **Thè bianco e verde con mandorla, cannella e arancia**

White and green tea with almond, cinnamon and orange

## **EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO**

**€6,00**

### **Thè nero darjeeling con bergamotto**

Darjeeling black tea with bergamot

## **TISANA NINNA NANNA**

**€6,00**

### **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

## **BANCHA ARASHIYAMA**

**€6,00**

### **Thè verde giapponese raccolto in primavera**

Green tea, spring harvested

---

# Dolci

---

**Tiramisù classico al mascarpone e caffè.**

**€ 8,00**

Home made classic tiramisù.

(1, 3, 7)

**La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia del Madagascar.**

**€ 8,00**

Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears served with Madagascar vanilla sauce.

(1, 3, 7, 8)

**Mousse vegana al cioccolato fondente Guanaya 70% con pere e crumble alle mandorle e noci.**

**€ 10,00**

Guanaya 70% dark chocolate vegan mousse with pears and almond and walnut crumble.

(8, vegano, \*gluten free)

**Creme brulee alla vaniglia del madagascar con piccoli frutti di bosco.**

**€ 10,00**

Madagascar vanilla creme brulee with small berries.

(3, 7)

## *Il Sommelier consiglia*

**Abbinamento ron Zacapa 23y solera gran reserva\***

**€ 25,00**

(abbinamento dolce e rum)



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 Euro 3.50