



Menu à la carte

CHEF

Luca La Peccerella

Piccoli Morsi

Small Bites

Tartare di manzo, mandorla, panelle siciliane e maionese capperi <i>Beef tartare, almond, Sicilian chickpea fritters and caper mayonnaise</i>	16,00
Fiore di zucca farcito, crema al basilico e pomodorini confit <i>Stuffed squash blossoms, basil cream, and cherry tomato confit</i>	14,00
Insalatina di polpo**, citronette e misticanza <i>Octopus salad **, citronette and mixed wild greens</i>	16,00

Primi

First Courses

Risotto alla milanese con salsiccia scamosciata* <i>Saffron risotto with pork sausage*</i>	18,00
Tagliolino* 33 tuorli ai 7 pomodori* <i>33-egg-yolk tagliolini with 7 tomatoes*</i>	14,00
Linguina dei Pastai Gragnanesi ai frutti del mare* e salsa verde <i>Gragnano linguine with seafood* and salsa verde</i>	16,00

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04
Fish products served raw or practically raw are blast frozen to guarantee safety, as provided for in EC Reg. no. 853/04. I piatti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

The dishes on the menu marked with (*) are made from fresh raw ingredients, blast frozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 852/04. I piatti presenti in menù contrassegnati con (**) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. The dishes on the menu marked with (**) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.

Secondi

Main Courses

Costoletta alla milanese, zucchine alla scapece e salsa bernese <i>Milanese-style veal cutlet with marinated fried zucchini and béarnaise sauce</i>	28,00
Polletto brianzolo* con verdure estive <i>"Brianzolo" heritage chicken* with summer vegetables</i>	20,00
Salmone* scottato, carote*, zenzero* e pack-choi <i>Seared salmon* with carrots*, ginger and bok choi</i>	24,00
Fritto misto di pesce* e maionese al lime <i>Mixed fried fish* with lime mayonnaise</i>	18,00

Desserts

Tiramisù <i>Tiramisù</i>	8,00
Pastiera napoletana** <i>Neapolitan Pastiera tart**</i>	9,00
Sfoglia**, mousse di yogurt e zuppetta di fragole <i>Puff pastry **, yogurt mousse and strawberry compote</i>	8,00
Selezione di gelati e sorbetti artigianali <i>Selection of artisanal ice-cream and sorbets</i>	6,00

Coperto € 3,00
Service charge

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04
Fish products served raw or practically raw are blast frozen to guarantee safety, as provided for in EC Reg. no. 853/04 I piatti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. *The dishes on the menu marked with (*) are made from fresh raw ingredients, blast frozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 852/04* I piatti presenti in menù contrassegnati con (**) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. *The dishes on the menu marked with (**) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.*

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

Our waiting staff will be pleased to provide you with any information you require regarding the nature and origin of the ingredients used and how the dishes on the menu are prepared. Please let our waiting staff know if you require your food free from any allergens before ordering. While preparing the dishes, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may contain the following allergens, pursuant to EU Reg. no. 1169/11, Annex II:

- 1. Cereali contenenti glutine-Cereals containing gluten*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei-Crustaceans and products thereof*
- 3. Uova e prodotti a base di uova-Eggs and products thereof*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce-Fish and products thereof*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi-Peanuts and products thereof*
- 6. Soia e prodotti a base di soia-Soybeans and products thereof*
- 7. Latte e prodotti a base di latte-Milk and products thereof*
- 8. Frutta a guscio- Nuts*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano-Celery and products thereof*
- 10. Senape e prodotti a base di senape-Mustard and products thereof*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo-Sesame seeds and products thereof*
- 12. Anidride solforosa e solfiti-Sulphur dioxide and sulphites*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini-Lupin and products thereof*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi-Molluscs and products thereof*