



# Menu à la carte

CHEF

Luca La Peccerella

# Degustazione

## Tasting Menu

Un percorso a mano libera dello chef, che vi accompagnerà  
alla scoperta della nostra cucina

*The chef will take you on a journey of discovery our cuisine*

70,00

Bevande a parte

Drinks are extra

# Piccoli Morsi

## Small Bites

Tartare di manzo, panella siciliana, salicornia, mango e mandorla <sup>(6)</sup>  
*Beef tartare, Sicilian chickpea fritters, glasswort, mango and almond* <sup>(6)</sup> 18,00

Fiore di zucca, chutney di pomodoro, crema di basilico e affilla cress <sup>(7)</sup>  
*Courgette flower, tomato chutney, basil cream, and sharpens cress* <sup>(7)</sup> 14,00

Vitello, spuma tonnata, capperi e uovo barzotto <sup>(3,4,10)</sup>  
*Veal, foam with tuna souce, capers and boiled egg* <sup>(3,4,10)</sup> 18,00

Polpo\*\* agli agrumi, latticello, pomodorini e verdure estive <sup>(3,14)</sup>  
*Octopus\*\* with citrus, whey, tomatoes, summer vegetables* <sup>(3,14)</sup> 16,00

Culatello di Zibello, fichi, burrata e agrodolce <sup>(7,12)</sup>  
*Culatello of Zibello, figs, burrata cheese and sweet and sour* <sup>(7,12)</sup> 18,00

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 menu 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.

# Primi

## First Courses

Spaghetto ai sette pomodori, caprino e limone (1,7) <i>Spaghetti with 7 tomatoes, goat cheese and lemon</i> (1,7)	16,00
Risotto Vialone Nano Veronese, burro al crescione e ragout di rane** e porri (7) <i>Vialone Nano rise, watercress butter with frogs** and leeks ragout</i> (7)	20,00
Tagliolino* all'arrabbiata di polpo**, midollo** ed erbe fritte (1,2,3,6,14) <i>Tagliolino* pasta all' arrabbiata (spicy tomato) with a sauce of octopus**, bone marrow** and fried herbs</i> (1,2,3,6,14)	18,00
Mezzi rigatoni, guanciaie stagionato, gamberi rossi** e maggiorana (1,2,6,12) <i>Half rigatoni pasta, pork jowl, red shrimps** and marjoram</i> (1,2,6,12)	18,00

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 menu 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, salsa BBQ* (1,3) <i>Milanese-style veal cutlet with marinated fried zucchini, BBQ sauce*</i> (1,3)	28,00
Secreto Iberico**, cipollotto sigaretta, peperone piquillos, patate ratte e maionese di ostrica (3,7) <i>Secreto iberico pork**, spring onions, piquillos peperone and oyster mayonnaise</i> (3,7)	26,00
Branzino* al vapore, lattuga, pomodoro, yuzu, liquirizia (1,4,7) <i>Stamed sea bass*, lettuce, tomato, yuzu and liquorice</i> (1,4,7)	24,00
Fritto misto di pesce** 10 anni dopo (1,3,4,14) <i>Mixed fried fish* 10 years later</i> (1,3,4,14)	25,00

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 menu 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.

# Desserts

Tiramisù (1,3,7) <i>Tiramisù</i> (1,3,7)	8,00
Pastiera napoletana* (1,7) <i>Neapolitan Pastiera tart*</i> (1,7)	9,00
Sfoglia**, yogurt e fragole (1,7) <i>Puff pastry **, yogurt and strawberry</i> (1,7)	8,00
Babà al limoncello, frutta estiva e panna montata (1,3,7) <i>Babà with limoncello, summer fruits and whipped cream</i> (1,3,7)	8,00
Selezione di gelati artigianali (7) <i>Selection of artisanal ice-cream</i> (7)	6,00

Coperto € 3,00  
*Service charge*

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 ozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 52/04.*

I piatti presenti in menu 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*