

# Menu

## Antipasti

**Selezione di salumi misti e formaggi Slow Food**  
con gnocco fritto\*\*  
(cold cuts and cheeses served with Emilian fried dough)  
(1,3,5,7,8)

22

**Salmone\* marinato alla barbabietola**  
con crema guacamole\* e pane carasau  
(Beetroot marinated salmon, guacamole cream, and carasau bread)  
(1,4)

22

**Fiore di zucca\***  
fritto con ripieno di ricotta vaccina, acciughe e menta,  
accompagnato con crema di pomodoro  
(pumpkin flower stuffed with ricotta cheese, mint and anchovies)  
(1,7, 4)

18



**Tris di mini tartare**

vegetariana, fassona piemontese e pescato\* del giorno  
(Beef, tuna fish and vegetarian tartare)  
(1,4,8,9,10)

19

**Insalatona esotica**

misticanza, carote, pomodorini datterini, gamberi\*\*, avocado e passion fruit,  
accompagnato con salsa yogurt  
(mixed salad with prawns, tomatoes, carrots, avocado and passion fruit with yogurt  
sauce)  
(2,4,7)

18

**Vitello tonnato**

servito con insalata riccia, fiore di capperi,  
crumble al parmigiano e fondo di manzo  
(Veal in tuna sauce with curly salad, fried caper flower, parmesan crumble and beef  
sauce)  
(1,3,4,7)

19

**Polpettine fritte di baccalà (4 pezzi)**

servite con salsa verde  
(fried cod balls served with parsley sauce)  
(1,3,4,7)

16



# *Primi piatti*

## **Riso Carnaroli invecchiato 18 mesi**

mantecato al Franciacorta, scampo\*, la sua bisque e limone

(18 months aged Carnaroli rice with Franciacorta wine, langoustine, shellfish sauce and lemon)

(2,4,7,9,12,14)

22

## **Gnocchetti verdi\* di spinaci**

con gorgonzola e tartufo nero

(Potatoes and spinach dumplings with Gorgonzola cheese and black truffle)

(1,3,7)

18

## **Spaghetti quadro**

alle vongole\* e lime

(square spaghetti with clams and lime)

(1,4,14)

25



### **Linguine all'astice**

Linguine “Gerardo di Nola”, astice canadese\*, la sua bisque\* e pomodorini confit  
(Linguine “Gerardo di Nola” with Canadian lobster\*, its bisque\* and confit tomatoes)  
(1,2,4,9,12)

26

### **Mezzi paccheri**

con stracotto di coda alla vaccinara\*, crumble al cacao e fonduta al pecorino  
(“mezzi paccheri” pasta with stewed oxtail, cocoa crumble and Pecorino cheese fondue)  
(1,7,12)

22

### **Spaghetto al pomodoro**

con basilico fresco  
(Spaghetti with tomato sauce and fresh basil)  
(1)

16



# *Secondi piatti*

**Filetto di manzo**  
con purè di patate e fondo di manzo\*  
(beef sirloin, meat gravy and potatoes)  
(7,9)

28

**Parmigiana di melanzane**  
con pomodoro e provola di Agerola affumicata  
(eggplant parmigiana with smoked cheese)  
(1,3,7, 9, 12)

16

**Frittura di calamari\*\* e gamberi\*\***  
con verdure in pastella\*\*  
(Fried calamari and shrimps\*\* with battered vegetables)  
(1,2,3,4,7,14)

23



**Tataki di tonno pinna gialla\***  
con salsa all'ace, carote baby e taccole  
(tuna fish tataki with orange, carrot, lemon sauce and crispy snow peas)  
(4,12)

25

**Valdostana**  
Costoletta di vitello ripiena con lardo e mozzarella\*,  
servita con giardiniera di verdure  
(fried veal chop stuffed with lard and mozzarella cheese served with vegetable  
“giardiniera”)  
(1,3,7,9)

28

**Bombette pugliesi\***  
con crema di fave, cime di rapa e salsa allo yogurt  
(Apulian pork meat rolls stuffed with “Caciocavallo” cheese, turnip tops, yogurt sauce)  
(7,13)

25



# *Dessert*

## **Tiramisù al tavolo 2.0**

crema al mascarpone, savoiardi,  
caffè espresso e cacao.

(Mascarpone cheese cream, “savoiardi” sponge biscuit,  
espresso coffee and cocoa)

(1,3,7)

10

## **New York Cheesecake**

servita con frutti di bosco

(New York style cheesecaked served with wild berries)

(1,3,7)

10



**Fragola, sorbetto al lampone e meringa**  
servito con salsa al cioccolato  
(Strawberry, raspberry sorbet, meringue and chocolate sauce)  
(1)

10

**Torta della casa**  
di nostra produzione  
(homemade cake)  
(1,3,5,7,8)

10

**Selezione di formaggi**  
serviti con miele e composte di frutta  
(cheese platter served with honey and jams)  
(1,7)

25



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 - Sesameseeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti - Sulphurdioxide 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

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, subjected to rapid temperature chilling to guarantee quality and safety, as described in the procedure of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 852/04.

I piatti presenti in menu contrassegnati con (\*\*) e il pane 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.