# MENU'

## *ANTIPASTI – Starters*

***Uovo poché su vellutata di castagne e riduzione al Porto*** ***€ 15.00***
*Poached egg on chestnut velouté with Port wine reduction (3,12)*

***Strudel di grano saraceno ripieno di radicchio e nocciole su salsa alle pere e zenzero*** Ⓥ ***€ 16.00***
*Buckwheat strudel filled with radicchio and hazelnuts, served with pear and ginger sauce (1,8)*

***Insalata di puntarelle e arance con gamberoni* al vapore e dressing al lime e miele*** ***€ 18.00***
*Puntarelle and orange salad with steamed prawns, lime and honey dressing (2*

***Tartare di manzo con chips di zucca e i suoi semi tostati*** ***€ 20.00***
*Beef tartare with pumpkin chips and its toasted seeds (1)*

## *PRIMI PIATTI – First Courses*

***Spaghetti di semola trafilati al bronzo alla doppia consistenza di pomodoro, profumati al basilico*** Ⓥ ***€ 16.00***
*Bronze-drawn spaghetti with double-texture tomato sauce and basil (1)*

***Riso Carnaroli mantecato ai funghi porcini e crunch di speck*** ***€ 22.00***
*Carnaroli risotto creamed with porcini mushrooms and crispy speck (7,9,12)*

***Orecchiette con cime di broccolo romanesco, acciughe e crumble di pane saporito*** ***€ 18.00***
*Orecchiette with Romanesco broccoli, anchovies and savoury bread crumble (1,4)*

***Ravioli ripieni di baccalà* e patate su crema di porri e il suo croccante*** ***€ 20.00***
*Ravioli stuffed with salted cod and potato on leek cream with crispy leek (1,3,4,7)*

***Vellutata di zucca e mandorle tostate accompagnata da crostini di pane dorato*** Ⓥ ***€ 15.00***
*Pumpkin velouté with toasted almonds and golden bread croutons (1)*

## *INSALATE – Salads*

***Insalata di radicchio con mele Smith, chicchi di melagrana, granella di noci e straccetti di manzo*** ***€ 20.00***
*Radicchio salad with Smith apples, pomegranate seeds, chopped walnuts and strips of beef (8)*

***Caesar salad*** ***€ 16.00***
*Caesar salad (1,3,7,12)*

***Giardino di verdure alla griglia con scamorza affumicata*** ***senza formaggio*** Ⓥ ***€ 16.00***
*Grilled vegetable with melted smoked scamorza cheese (7)* *without cheese*

***Gradito ospite, la invitiamo ad informare il nostro personale prima di effettuare l'ordinazione circa eventuali ingredienti che possono causarle allergie od intolleranze di qualsiasi origine. Grazie.***

*Dear Guest, we kindly require to refer our staff about any kind of allergies or intollerances before your order is placed. Thank you.*

## *PIATTI DELLA TRADIZIONE – Milanese Tradition*

***Risotto alla milanese ai pistilli di zafferano con ossobuco di vitello in gremolada*** **€ 34.00**
*Milanese risotto with saffron pistils and veal ossobuco in gremolata (1,7,9,12)*

***Costoletta di vitello con rucola e pomodorini*** **€ 30.00**
*Pan-fried veal cutlet served with rocket salad and cherry tomatoes (1,3)*

***Scaloppine di vitello al vino bianco con rondelle di patate dorate*** **€ 30.00**
*Veal escalopes in white wine with baked potatoes (1,7,12)*

## *PIATTI DI PESCE – Fish Courses*

***Tentacolo di piovra* brasato su broccolo romano in doppia consistenza e petali di cipolle all'agro*** **€ 28.00**
*Braised octopus tentacle on Romanesco broccoli in two textures with sweet-and-sour onion petals (12,14)*

***Filetti di branzino* scottati con funghi porcini e patate saltate*** **€ 30.00**
*Seared sea bass fillets with porcini mushrooms and sautéed potatoes (1,4)*

## *PIATTI DI CARNE – Meat Courses*

***Filetto di manzo scaloppato su radicchio rosso stufato, mirtilli e noci*** **€ 32.00**
*Sautéed beef fillet on braised red radicchio with blueberries and walnuts (8,12)*

***Suprema di faraona in CBT su letto di castagne, patate dorate e riduzione di vitello*** **€ 30.00**
*Low-temperature cooked Guinea fowl supreme on chestnuts and golden potatoes with veal reduction (1,12)*

## *DESSERT– Dessert*

***Semifreddo ai cachi con crumble al cacao e coulis di melagrana*** **€ 9.00**
*Persimmon semifreddo with cocoa crumble and pomegranate coulis (1,3,7,8)*

***Tortino soffice alla zucca e mandorle con gelée all'amaretto*** **€ 10.00**
*Soft pumpkin and almond cake with amaretto gelée (1,3,8)*

***Crème caramel alle castagne con riccioli di cioccolato fondente*** **€ 8.00**
*Chestnut crème caramel with dark chocolate curls (3,7)*

***Selezione di gelati alle creme e/o sorbetti alla frutta*** **€ 8.00**
*Selection of ice-cream and/or mixed fruit sorbet (1,3,7,8)*

***Tagliata di frutta fresca di stagione*** Ⓥ **€ 12.00**
*Fresh seasonal mixed fruit salad*

***COPERTO** / COVER CHARGE* **€ 4.00**

**** L'asterisco contrassegna piatti preparati parzialmente o interamente con prodotti congelati***
** Dishes marked with * may be partially or entirely made with frozen food*

***Piatti vegetariani** / Vegetarian Dishes* Ⓥ

***Legenda allergeni e prodotti derivati :***
***1= GLUTINE, 2 = CROSTACEI, 3= UOVA, 4= PESCE, 5= ARACHIDI, 6= SOIA; 7= LATTE, 8= FRUTTA A GUSCIO, 9= SEDANO, 10= SENAPE, 11= SEMI DI SESAMO, 12= ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13= LUPINO, 14= MOLLUSCHI***
*Allergens and derivatives symbols:*
*1=GLUTEN, 2= SHELLFISH, 3= EGGS, 4= FISH, 5= GROUNDNUTS, 6= SOY, 7= MILK, 8= FRUIT IN SHELL, 9= CELERY,10= MUSTARD, 11= SEEDS SESAME, 12= SULPHURE DIOXIDE & SULPHITE, 13= LUPINI, 14= CLAMS*