

PER COMINCIARE

INVOLTINI DI spada alla siciliana
CON crema di finocchi
(SWORDFISH ROLLS WITH fennel cream)

20



SARDE IN SAOR
(SARDINES IN SAUCE)

12



CUORE DI BACCALÀ mantecato,
peperone CRUSCO e La sua crema
(HEART OF SALTED COD, PEPPER AND ITS CREAM)

22



CAPPUCCINO DI PORRI e patate,
UOVO DI SELVA poche e GUANCIALE CROCCANTE
(CAPPUCCINO OF LEEKS AND POTATOES, ECC. AND CRUNCHY CHEEK)

16



focaccia ai fichi secchi, LUgANEÇA DI MONZA DI GIĞI VIGANÒ
e crema di GORÇONZOLA PANNaverde
(FOCACCIA WITH DRIED FIGS, LUgANEÇA AND CREAM OF GORÇONZOLA)

18



foie-gras, CUORE DI aceto balsamico DI modENA,
NOCCIOLE tostate, e pane al cacao
(FOIE-GRAS, HEART OF BALSAMIC VINEGAR, TOASTED HAZEL NUTS, AND COCOA BREAD)

22



CRUDO D'OSVALDO leggermente affumicato
CON GIARDINIERA CON OLIO EVO IN VASOCOTTURA
(RAW HAM LIGHTLY SMOKED WITH JARDIN JARDINER)

18

I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI e formaggi



tagliere DI SALUMI ARTIGIANALI
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS SELECTED BY PREGIATE CARNI BUTCHER)
22


seLEZIONE DI formaggi CON CONFETTURE e miele
(SELECTION OF ITALIAN CHEESES WITH JAMS AND HONEY)
18 



tagliere misto CON affettati e selezione DI formaggi
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS AND ITALIAN CHEESES)
30 



PRIMI PIATTI

mezzemaniche DI GRAGNANO
CON CREMA DI PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE e tartufo NERO
(PASTA WITH PECORINO CREAM, CRISPY BACON AND BLACK TRUFFLE)
22  

RISOTTO CARNAROLI CLASSICO mantecato
CON MELANZANE e stracciatella affumicata
(CLASSIC CARNAROLI RISOTTO CREATED WITH EGGPLANT AND SMOKED STRACCIATELLA)
18  

RAVIOLI DI BACCALÀ cipolla fONDENTE,
capperi DI SALINA e PINOLI toSTATI
(RAVIOLI OF BLACK COD, ONION, SALT AND PEPPER CAPERS AND ROASTED PINE NUTS)
24    

spaghetto ALLE VONGOLE veraci, aglio NERO DI VOGHIERA
olio evo e peperoncino
(SPAGHETTI WITH VONGOLE VERACI, BLACK GARLIC FROM VOCHIERA EVO OIL AND CHILI)
22  

PACCHERI DI GRAGNANO AL SUCCO DI POMODORI freschi,
CILIEGINI CONFIT e BASILICO fritto
(PACCHERI WITH FRESH TOMATO SAUCE, CONFIT CHERRY TOMATOES AND FRIED BASIL)
14  

SECONDI piatti

costata/fiorentina
(t-BONE steak)
a SECONDA DELLA RAZZA
DAI 7€/HG AI 10€/HG



CONTROFILETTO DRY AGED DI VACCA BIONDA
CON FLAN DI ZUCCA ALLE MANDORLE e salsa CHIMICHURRI
(DRY AGED SIRLOIN WITH ALMOND PUMPKIN FLAN AND CHIMICHURRI SAUCE)
35   

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE
COTTA AL PUNTO ROSA CON LE NOSTRE PATATE
(MILANESE VEAL CUTLET WITH POTATOES)
35  

TARTARA DI FASSONA DELLA MACELLERIA:
“PREGiate CARNI PIEMONTESE”
CON CHIPS DI BARBABIETOLA
(FASSONE TARTAR WITH WITH CHIPS OF BEET)
26

PANCIA DI MAIALINO CBT AROMATIZZATA AI SEMI DI FINOCCHIO,
IL SUO FONDO e MILLEFoglie DI patate
(CBT PIG BELLY flavoured WITH FENNEL SEEDS. AND POTATO CROUTONS)
22    

*

ALICI fritte CON salsa aioli
(FRIED ANCHOVIES WITH aioli SAUCE)
18  

calamaro DEL mediterraneo RIPIENO DI CACIO e pepe
SU crema DI fave
(SQUID FILLING WITH CACIO AND PEPPER ON cream OF fava BEANS)
30   

*

Burrata CON acciughe DI levanto e scarola ripassata
(BURRATA WITH ANCHOVIES AND SCARLET ROOT)
18  

MISTO DI VERDURE AL FORNO
(MIXED BAKED VEGETABLES)
10

I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo
CON CREMA CHANTILLY e fichi caramellati
(millefeuille of fillo pasta with chantilly cream and caramelized figs)

11



CON CALICE DI VINO DI VISCIOLO

16

ANANAS AL FORNO ZUCCHERO DI CANNA e COINTREAU
(Baked pineapple, cane sugar and cointreau)

10

CON CALICE DI PICOLIT

18

torta di ricotta e limone con polvere di cannella
(Ricotta and lemon cake with cinnamon powder)

9



CON CALICE DI PASSITO DI SICILIA

15

IL NOSTRO TIRAMISÙ
(Tiramisu)

9



CON CALICE DI BANYULS

16

tarte-tatin alle mele con gelato alla vaniglia
(tarte-tatin with apples and vanilla ice cream)

12



CON CALICE DI MOSCATO PASSITO STREVI

18

BISCOTTI ARTIGIANALI VISCOTTA CON PREGIATA MANDORLA DI AVOLA
(Handmade biscuits with fine avola almonds)

6



CON CALICE DI MOSCATO DI SARACENA

16

COPERTO

3

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI IL PERSONALE IN SERVIZIO È A VOSTRA DISPOSIZIONE
*(ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE)