



MENU

ANTIPASTI • APPETIZERS

- Sgombro marinato e affumicato, uva spina fermentata, pesto di aglio orsino, farro tostato e brodo di pesce freddo • Allergeni: pesce, glutine, noci
Marinated Mackerel, gooseberry, barley, wild garlic pesto, toasted spelled and cold fish broth • Allergens: fish, gluten, nuts € 18
- Scalogo, foam di brodo d'anatra, gel di melograno e giuggiole
Shallot, Duck Foam, Pomegranate and jujubes gel € 16
- Carpaccio di Vitellone e capasanta, olio al koji d'orzo, shizo, brodo di porcini • Allergeni: pesce, funghi
Veal and scallops carpaccio, barley koji's oil, shizo, porcini mushrooms broth • Allergens: fish, mushrooms € 25
- Zucca alla brace, wasabi di mela, salvia, semi • Allergeni: glutine
Roaste Pumpkin, apple wasabi, sage, seeds • Allergens: gluten € 16

PRIMI PIATTI • FIRST DISHES

- Plin di ossobuco, salsa al midollo, jus di manzo e olio all'alloro • Allergeni: glutine
Ossobuco Plin (homemade filled pasta), beef bone narrow jus, laurel's oil • Allergens: gluten € 24
- Spaghettone, pomodorini, gambero rosso, vermouth, fico • Allergeni: pesce, glutine
Spaghettone, cherry tomatoes, red prawns, vermouth, figs • Allergens: fish, gluten € 23
- Orzotto, robiola, bietola, ostrica, susianella • Allergeni: glutine, latticini, molluschi
Orzotto, robiola cheese, chard, oyster, susianella salami • Allergens: gluten, dairy products, shellfish € 20

SECONDI PIATTI • SECOND COURSES

- Maiolino alla brace, fichi, senape, lattuga, koji d'orzo • Allergeni: mostarda, glutine
Roasted Piglet, figs, mustard, lettuce, koji of barley • Allergens: mustard, gluten € 30
- Rombo al vapore, koji di grano saraceno, ceci, rosmarino • Allergeni: pesce, glutine
Steamed Turbot, buckwheat koji, chickpeas, rosemary • Allergens: fish, gluten € 27
- Pancia di manzo alla brace, topinambur, bernese, liquirizia e capperò • Allergeni: latticini, uova
Beef, Jerusalem artichoke, Bernese, licorice and caper • Allergens: dairy products, eggs € 25
- Astice alla brace, mela, sedano rapa, nocciole, bisque al tartufo • Allergeni: crostacei, noci
Lobster, apple, celeriac, hazelnuts, truffle bisque • Allergens: crustaceans, nuts € 55
- Contorni di stagione
Seasonal sides € 8

TRADIZIONE • TRADITION

- Galantina di Faraona, mostarda di frutta
Guinea fowl galantine, fruit mustard € 20
- Tortellino in brodo grasso della tradizione • Allergeni: glutine
Tortellino in traditional fatty broth • Allergens: gluten € 20
- Tagliatella al ragù • Allergeni: latte e derivati, sedano
Tagliatella with ragù • Allergens: milk and derivatives, celery € 20
- Cotoletta alla bolognese • Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti
Bolognese cutlet • Allergens: gluten, milk and derivatives, sulphites € 25

Quasi tutti i piatti del nostro menù possono essere modificati per renderli vegani o vegetariani, per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.
Almost all the dishes on our menu can be modified to make them vegan or vegetarian, for more information contact the dining room staff.