



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
- Indivia, arachidi, mandarino** • Allergeni: arachidi, soia, glutine
Endive, peanuts, mandarin • Allergens: peanuts, soy, gluten € 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

- Maialino 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
- Filetto di manzo, porto, scalogno** • Allergeni: solfiti e soia e sedano
Beef fillet, porto, shallot • Allergens: sulphites and soy and celery € 45
- 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** € 8
Seasonal sides

TRADIZIONE • TRADITION

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

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.