



# MENU

## ANTIPASTI • APPETIZERS

- Tartare di tonno, maionese agli agrumi e senape** • Allergeni: pesce e derivati, mostarda e derivati, uova e derivati € 18  
Tuna tartare, citrus mayonnaise and mustard • Allergens: fish and derivatives, mustard and derivatives, eggs and derivatives
- Capasanta, salsa di spinaci, fagiolini e camomilla** • Allergeni: molluschi e derivati € 20  
Scallop, spinach sauce, green beans and chamomile • Allergens: molluscs and derivatives
- Piselli freschi in crema, caprino, capperi e limone candito** • Allergeni: latticini € 15  
Fresh peas in cream, goat cheese, capers and candied lemon • Allergens: dairy products
- Foie gras, pan brioche, rapa rossa, porto** • Allergeni: glutine € 25  
Foie gras, brioche bread, beetroot, port • Allergens: gluten
- Tartare di manzo, erbe e bernese al tartufo** • Allergeni: uova e derivati € 18  
Beef tartare, herbs bearnaise and truffle • Allergens: eggs and derivatives

## PRIMI PIATTI • FIRST DISHES

- Tortellino in brodo (oppure con crema di parmigiano)** • allergeni: glutine, latticini € 18  
Tortellino in broth (or with parmesan cream) • allergens: gluten, dairy products
- Tagliatella al ragù alla bolognese** • allergeni: latte e derivati, sedano € 18  
Tagliatella with ragù bolognese • allergens: milk and derivatives, celery
- Lasagna verde della tradizione** • allergeni: glutine, sedano € 20  
Traditional green lasagna • allergens: gluten, celery
- Paccheri, pomodoro, basilico e gamberi rossi** • allergeni: glutine, crostacei € 25  
Paccheri, tomato, basil and red prawns • allergens: gluten, shellfish
- Balanzoni burro e salvia** • allergeni: glutine, latte e derivati € 22  
Balanzoni with butter and sage • allergens: gluten, milk and derivatives

## SECONDI PIATTI • SECOND COURSES

- Rombo al vapore con morbido di patate alle erbe** • Allergeni: pesce, latte e derivati € 30  
Steamed turbot with herb-flavoured potatoes • Allergens: fish, milk and derivatives
- Manzo, lattuga e battuto di pomodori secchi** € 30  
Beef, lettuce and chopped dried tomatoes
- Frittura di calamari e maionese al limone** • Allergeni: molluschi, uova € 23  
Fried calamari and lemon mayonnaise • Allergens: molluscs, eggs
- Ribs di maiale al bbq** € 28  
BBQ pork ribs
- Cotoletta Azzoguidi** • Allergeni: glutine, latte e derivati € 22  
Azzoguidi cutlet • Allergens: gluten, milk and derivatives

## CONTORNI • SIDES

- Patate al forno** € 8  
Baked potatoes
- Verdura di stagione** € 8  
Seasonal vegetables
- Insalata mista** € 8  
Mixed salad

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.