



## WELCOME

<i>1-3-7 Crudo di Parma con sfogliatina agli asparagi e asiago</i> <i>1-3-7 Raw Parma ham with puff pastry asparagus and asiago</i>	€ 13
<i>3-4-9 Vitello rosato cotto al forno con mousse di tonno, capperi e acciughe</i> <i>3-4-9 Rosé veal baked in the oven with tuna mousse, capers, anchovies</i>	€ 13
<i>1-7 Tomino alla piastra con crema di peperoni rossi e pane carasau</i> <i>1-7 Grilled Tomino cheese red pepper cream carasau bread</i>	€ 11
<i>4-9-13 Passata di ceci con *polpo profumato al rosmarino</i> <i>4-9-13 Chickpea puree with *octopus scented with rosemary</i>	€ 14
<i>1-2-3-4 Toast di *gamberi con scarola ripassati in padella, maionese e lime</i> <i>1-2-3-4 Toast of *escarole shrimp sautéed in a pan with mayonnaise and lime</i>	€ 13
<i>Bocconcino di Bufala campana e pesto di pomodori secchi</i> <i>Bocconcino di Bufala Campana pesto of dried tomatoes</i>	€ 10

## PASTA & CO.

<i>1-9-13 La Nostra pasta e fagioli</i> <i>1-9-13 Our pasta with beans</i>	€ 12
<i>9 Riso carnaroli allo zafferano ed i suoi pistilli</i> <i>9 Carnaroli rice with saffron and its pistils</i>	€ 12
<i>1-9 Orecchiette pugliesi, broccoli taralli e peperoncino</i> <i>1-9 Apulian orecchiette pasta with broccoli, taralli and chilli</i>	€ 12
<i>1-3-7 Farfalline rigate con battuto di pomodoro fresco e straccetti di bufala campana</i> <i>1-3-7 Fresh butterflies pasta beaten with tomato strips of Bufala mozzarella from Campania</i>	€ 12
<i>9 Crema di piselli verdi con riso nero venere e polvere di zenzero</i> <i>9 Green pea cream with Venere black rice and ginger powder</i>	€ 13
<i>4-7-9-14 Riso carnaroli al nero di seppia *cappesante gocce di pesto</i> <i>4-7-9-14 Carnaroli rice with cuttlefish ink *scallops with pesto drops</i>	€ 15
<i>1-3-4-7-9 Raviolo al mascarpone e asparagi con tonno fresco scottato</i> <i>1-3-4-7-9 Mascarpone asparagus ravioli with seared fresh tuna</i>	€ 14





## MEAT & FISH

4-9 Rombo in casseruola con cipollotto novello, pomodorini e patate	€ 19
4-9 Turbot fish in a casserole spring with onion cherry, tomatoes, potatoes	
4-6 Tonno scottato pak – choy salsa alla soia polvere di agrumi	€ 18
4-6 Seared tuna pak - choy soy sauce citrus powder	
1-2-4-7 Code di *gambero Argentina al vapore pomodorini cetriolo feta greca crostini di pane	€ 16
1-2-4-7 Steamd tails of * Argentine shrimp, tomatoes, cucumber, Greek feta, bread croutons	
7 Tartare di manzo piemontese con avocado e raspadura bella Lodi	€ 15
7 Piedmontese beef tartare with avocado and raspadura bella Lodi	
8-9 Agnello al forno con melanzane violette, pinoli uvetta sultanina	€ 18
8-9 Lamb in the oven aubergines, violets, pine nuts, raisins sultanas	
7-12 Tagliata di manzo, spaghetti di zucchine, ristretto al balsamico, cialda di parmigiano	€ 16
7-12 Sliced beef, courgette spaghetti with balsamic sauce, Parmesan waffle	
7 Cotoletta di vitello alla milanese con patate	€ 22
7 Milanese veal cutlet with potatoes	

## DESSERTS

1-3-7 Bonnet all'amaretto	€ 6
1-3-7 Hood with amaretto	
7-8 Latte in piedi al cocco mandorle e caramello	€ 6
7-8 Standing milk with coconut almonds and caramel	
1-3-7 Il Nostro tiramisù con "Pavesini"	€ 6
1-3-7 Our tiramisu with "Pavesini"	
1-3-7 Tortino yogurt e frutti di bosco con gelato alla crema	€ 6
1-3-7 Yogurt and wild fruit pie with cream ice cream	
Frutta al naturale ( secondo disponibilità ... chiedere al personale di sala )	€ 5
Natural fruit (subject to availability... ask the dining room staff)	

COPERTO / COVER CHARGE 2€

