

	€	
Bavarese di mozzarella di bufala, gambero rosso crudo, basilico e olive	16	
<i>Buffalo's milk mozzarella Bavarian cream, raw red shrimps, basil and olives</i>		
Caponata di melanzane alla siciliana, biscotto croccante al peperoncino	14	
<i>Eggplants caponata Sicilian style with crispy spicy biscuit</i>		
Salmone affumicato, patate al wasabi, vernice di barbabietola	16	
<i>Smoked salmon fish, wasabi potatoes, beetroots sauce</i>		
Totanetto abbrustolito, crema di peperoni e menta	16	
<i>Grilled flying squids, peppers and mint cream</i>		
Fiocco di culatello di Zibello	14	
<i>Culatello di Zibello special ham</i>		
Tartare di manzo piemontese, emulsione di scorza di limone e parmigiano	16	
<i>Piedmontese beef tartare, lemon peel emulsion and Parmesan cheese</i>		
Spaghetti di grano abruzzese in salsa di pomodoro datterino	14	
<i>Spaghetti, blended tomatoes sauce (three qualities)</i>		
Carbonara leggera di mare	16	
<i>Spaghetti with fennel and saffron cream, smoked tuna fish</i>		
Tagliolini all'uovo, crema di sedano verde, bottarga di tonno	16	
<i>Homemade tagliolini pasta, green celery cream, tuna bottarga</i>		
Linguine affumicate, zuppetta di pesce e Pachino all'anice	16	
<i>Smoked linguine pasta, fish and anise tomatoes cream sauce</i>		
Risotto alla milanese	16	
<i>Rice with saffron, Milanese style</i>		
Paccheri al ragù di manzo e tartufo estivo	16	
<i>Paccheri pasta with beef ragù sauce and summer truffle</i>		

Branzino selvatico, pomodorini, capperi e olive	28
<i>Seabass, tomatoes, capers and olives</i>	
Filetto di salmone in crosta di pistacchi, insalatina di finocchi e zenzero	26
<i>Salmon fish fillet with pistachio's crust, fennels and ginger salad</i>	
Polpo alla brace, salsa al curry, patate e nocciole tostate	28
<i>Grilled octopus, curry sauce, potatoes and toasted hazelnuts</i>	
Filetto di manzo alla brace, riduzione al Chianti, verdure croccanti	28
<i>Grilled beef fillet, Chianti reduction, crispy vegetables</i>	
Cotoletta di vitello, impanata alla milanese, patate rosolate	30
<i>Breaded Veal cutlet, Milanese style, baked potatoes</i>	
Petto d'anatra al whisky, purea agrumata, verdure croccanti	26
<i>Duck breast with whisky, mashed potatoes with orange, crispy vegetables</i>	

Vegetarian

Bavarese di mozzarella di bufala, pomodoro Pachino, basilico e olive	14
<i>Buffalo's milk mozzarella Bavarian cream, Pachino tomatoes, basil and olives</i>	
Crema di peperoni e menta, caprino e nocciole tostate	14
<i>Peppers and mint cream, caprino cheese and toasted hazelnuts</i>	
Linguine affumicate, verdure e polvere di olive	16
<i>Smoked linguine pasta, vegetables and olives powder</i>	
Carbonara leggera vegetariana	16
<i>Spaghetti with fennel and saffron cream</i>	
Insalata di finocchi e zenzero, polpette di quinoa	22
<i>Fennel and ginger salad, quinoa croquettes</i>	
Grande insalata mista e mozzarella di bufala	22
<i>Mixed salad and buffalo's milk mozzarella</i>	

al nostro staff per ogni chiarimento

Menu Degustazione

Tasting menu euro 60

Bavarese di mozzarella di bufala, gambero rosso crudo, basilico e olive

Buffalo's milk mozzarella Bavarian cream, raw red shrimps, basil and olives

Linguine affumicate, zuppetta di pesce e Pachino all'anice

Smoked linguine pasta, fish and anise tomatoes cream sauce

Polpo alla brace, salsa al curry, patate e nocciole tostate

Grilled octopus, curry sauce, potatoes and toasted hazelnuts

Frolla scomposta, crema pasticcera al limone e frutti di bosco

Short pastry, lemon custard and wildberries

Menu Degustazione

Tasting menu euro 55

Caponata di melanzane alla siciliana, crosta piccante

Eggplants caponata, Sicilian style, with crispy spicy bread

Paccheri al ragù di manzo e tartufo estivo

Paccheri pasta with beef ragù sauce and summer truffle

Petto di anatra al whisky, purea agrumata, verdure croccanti

Duck breast with whisky, mashed potatoes with orange and crispy vegetables

Semifreddo allo zafferano, cioccolato bianco fuso e nocciole

Saffron parfait, white chocolate cream and hazelnuts

Alcune delle nostre pietanze potrebbero contenere allergeni.

Vi chiediamo gentilmente di voler visionare la lista degli stessi e rivolgerVi

**Vi aspettiamo tutti i giorni
dalle ore 12.30 alle ore 14.30 e
dalle ore 19.30 alle ore 22.30**

"La storia della cucina è la storia del mondo"
Anonimo

"The Kitchen history is the history of the world"

Anonimo



UPTOWN PALACE
SANTA SOFIA 10