

## Antipasti / Starters

Bavarese di mozzarella di bufala e basilico, gamberi rossi crudi <i>Buffalo mozzarella bavarian cream, raw red shrimps</i>	€ 16,00
Salmone affumicato, patate al wasabi, vernice di barbabietola <i>Smoked salmon, wasabi potatoes and beetroot cream</i>	€ 14,00
Vitello cotto a bassa temperatura, insalatina estiva, salsa tonnata <i>Low temperature cooked veal, summer salad, tuna sauce</i>	€ 16,00
Caponata di melanzane alla siciliana, biscotto al peperoncino <i>Eggplant Caponata, spice biscuit</i>	€ 14,00
Fiocchetto di culatello di Zibello <i>Culatello di Zibello ham</i>	€ 14,00
Tartare di manzo, parmigiano, olio & limone <i>Beef tartare, parmesan, oil &amp; lemon</i>	€ 16,00

## Primi Piatti / First Courses

Spaghetti in salsa di pomodoro datterino <i>Spaghetti, datterino tomato sauce</i>	€ 14,00
Gazpacho di pomodori, peperoni e cetrioli <i>Tomatoes Gazpacho, peppers and cucumbers</i>	€ 14,00
Maccheroncini trafiletti al torchio, ragù di manzo e tartufo nero <i>Maccheroncini pasta, beef ragu and black truffle</i>	€ 16,00
Risotto mantecato alla milanese <i>Saffron risotto</i>	€ 14,00
Zuppetta di pesce all'anice e pomodoro di Pachino, linguine affumicate <i>Anise fish soup and Pachino tomato, smoked linguine</i>	€ 16,00
Gnocchetti di ricotta e bottarga, limone e "ciliegino" <i>Ricotta and bottarga gnocchi, lemon and cherry tomatoes</i>	€ 18,00

## Secondi piatti / *Main courses*

Branzino selvatico, crema di piselli e aneto, verdure croccanti <i>Grilled sea-bass, mashed pea and dill, crispy vegetables</i>	€ 28,00
Petto d'anatra flambato al brandy, verdure croccanti <i>Duck breast flambé, crispy vegetables</i>	€ 26,00
Arista laccata al miele e arancia, salsa al Marsala, verdure croccanti <i>Pork loin lacquered with honey and orange, Marsala sauce, crispy vegetables</i>	€ 24,00
Code di gambero al vapore, falde di pomodoro, cipolla di Tropea e limone <i>Steamed shrimp tails, tomato, Tropea onion and lemon</i>	€ 26,00
Filetto di manzo alla brace, riduzione al chianti, verdure croccanti <i>Grilled beef fillet, Chianti reduction, crispy vegetables</i>	€ 28,00
Filetto di salmone al forno, panatura alle erbe, verdure croccanti <i>Baked salmon fillet, herb breading, crunchy vegetables</i>	€ 26,00

### Menu Degustazione *Tasting Menu*

€ 62

Bavarese di mozzarella di bufala e basilico,  
gamberi rossi crudi  
*Buffalo mozzarella bavarian cream, raw red shrimps*

Zuppetta di pesce all'anice e pomodoro di  
Pachino, linguine affumicate  
*Anise fish soup and Pachino tomato, smoked linguine*

Branzino selvatico, crema di piselli e aneto,  
verdure croccanti  
*Grilled sea-bass, mashed pea and dill, crispy vegetables*

Frolla ai frutti di bosco e crema pasticcera  
*Custard tart, wild berries*

### Menu Degustazione *Tasting Menu*

€ 56

Tartare di manzo, parmigiano, olio & limone  
*Beef tartare, parmesan, oil & lemon*

Risotto mantecato alla milanese  
*Saffron risotto*

Arista laccata al miele e arancia, salsa al Marsala,  
verdure croccanti  
*Pork loin lacquered with honey and orange, Marsala  
sauce, crispy vegetables*

Parfait al cioccolato fondente  
*Dark chocolate parfait*