

Gli antipasti – Starters

<i>Insalata del Mediterraneo al vapore</i> <i>con misticanza, favette e dressing al basilico</i> <i>Steamed seafood salad with broad beans and basil dressing</i>	€ 29.00
<i>Veli di culatello di Zibello</i> <i>con caponata di cetrioli, pomodori, piselli, carasau e yogurt al miele</i> <i>Culatello from Zibello with cucumber ratatouille, tomatoes, peas, carasau bread and yoghurt with honey</i>	€ 32.00
<i>♣ Carne di Fassona cruda</i> <i>con crudité di finocchio e senape in grani</i> <i>Raw beef fillet with fennel crudité and grain mustard</i>	€ 24.00
<i>Asparagi verdi e bianchi</i> <i>con uovo di faraona in crosta di semola e scaglie di parmigiano</i> <i>White and green asparagus with guinea-fowl egg in bran crust and thin slices of parmesan</i>	€ 26.00
<i>Astice al vapore, capesante alle mandorle e tartare di tonno con capperi</i> <i>Steamed lobster, scallops with almonds and tuna tartare with capers</i>	€ 32.00
<i>Salmonese irlandese affumicato</i> <i>con blinis di farina di segale e crema di rafano</i> <i>Smoked Irish salmon with rye flour blinis and horseradish cream</i>	€ 29.00
<i>Caviare Beluga iraniano</i> <i>con blinis e sue guarnizioni, 28 gr.</i> <i>Beluga caviar from Iran served with his garnish, 28 gr</i>	€ 350.00

I primi – Pasta

<i>Linguine di Gragnano alla genovese</i> <i>con gamberi rossi di Mazara del Vallo</i> <i>Linguine pasta Genoese style with red prawns from Mazara del Vallo</i>	€ 26.00
<i>Cappellacci con verdure primaverili, erbette di campo e crema di pachino</i> <i>Home-made cappellacci filled with spring vegetables, aromatic herbs and cherry tomato sauce</i>	€ 26.00
<i>Tagliatelle all'astice</i> <i>con melanzane ed emulsione di foie gras</i> <i>Tagliatelle pasta with lobster, aubergines and foie gras</i>	€ 32.00
<i>Risotto di Grumolo delle Abbadesse</i> <i>con zucchine in fiore, crescenza e pinoli tostati</i> <i>Risotto from Grumolo delle Abbadesse with courgette blossoms, crescenza cheese and toasted pine kernels</i>	€ 28.00
<i>Penne di Gragnano</i> <i>con asparagi, pomodori datterini confit e burrata di mozzarella</i> <i>Penne from Gragnano with asparagus, cherry tomato confit and burrata cheese</i>	€ 23.00
<i>Tagliolini all'uovo</i> <i>con ragout di scampi e limone</i> <i>Tagliolini pasta with langoustine and lemon ragout</i>	€ 29.00
<i>♣ Fregola sarda</i> <i>con crema di piselli e panzanella con verdure</i> <i>Fregola pasta from Sardinia with cream of peas and vegetable panzanella</i>	€ 23.00

♣ *Piatto a moderato contenuto calorico – Low calorie selection*

Delizie di frutta e di mare

The fruits of both worlds

Carpaccio di fichi, mozzarella, crudité di gamberoni e pane carasau
Figs, mozzarella, raw prawns and carasau bread



Caserecci con frutti di mare e insalata di agrumi
Caserecci pasta with seafood and citrus fruits salad



*Scaloppa di orata con macedonia di pesche gialle marinate alla menta,
mandorle tostate e spinaci novelli*
*Gilthead fillet with salad of yellow peaches marinated with mint,
toasted almonds and baby spinach*



Vacherin con gelato al lampone e ratatouille di albicocche
Vacherin with raspberry ice cream and apricot ratatouille



Caffè e petits fours
Coffee and petits fours

Euro 80,00 per persona, vini non inclusi
Euro 80,00 per person, wines not included

I pesci - Fish

Piatto imperiale di crostacei € 52.00

Astice, scampo, capasanta, gamberoni con crema di finocchio e rucoletta

Variety of seafood by our Chef

Loyster, langoustine, scallop, prawns with fennel sauce and rocket salad

♣ ***Medaglione di tonno marinato allo zenzero*** € 39.00

con zucchina e insalata di mela verde e sedano ghiaccio

Tuna medallion marinated with ginger,

with courgette and green apple and celery salad

♣ ***Branzino al vapore*** € 42.00

su gazpacho di pomodoro datterino e mosaico di verdure

Steamed sea bass on cherry tomato gazpacho and mixed vegetables

Tempura di calamari, mazzancolle e sogliola € 39.00

con zucchine in fiore e salsa agrodolce

Tempura of squids, prawns and sole fillet

with courgette flowers and sweet&sour sauce

Filetto di rombo alla Mediterranea € 42.00

con lattughino orientale e tapenade di olive

Turbot fillet Mediterranean style with Pockchoy and olive tapenade

Le carni - Meat

Lombo d'agnello con misticanza di fiori eduli, € 42.00

cornetti, carote baby su viennoise alla menta

Loin of lamb with edible flowers,

green beans, baby carrots and mint flavour

Filetto di manzo € 44.00

con parmigiana di melanzane scomposta ed emulsione al basilico

Beef fillet with aubergine parmigiana and basil sauce

Maialino da latte allo spiedo € 44.00

insaporito con pepe di Szechuan,

servito con millefoglie di patate e bouquet di verdure

Spit-roasted shoulder of suckling pig with Szechuan pepper,

served with potatoes mille feuille and vegetable bouquet

Filetto di vitello alle erbe € 44.00

con asparagi verdi e viola, germogli di soya e pannocchietta di mais

Veal fillet with herbs

green and violet asparagus, soya sprouts and corn on the cob

Rollè di faraona con spinaci novelli e uvetta, € 39.00

su patata in manto di senape e pistacchi con tartufo estivo

Guinea-fowl roll stuffed with baby spinach and sultana

potatoes, mustard, pistachios and summer truffle

♣ *Piatto a moderato contenuto calorico – Low calorie selection*

Dessert

<i>Mezzaluna tropicale al cioccolato bianco</i> <i>Tropical parfait with white chocolate</i>	€ 15.00
<i>Aspic ai frutti di bosco e crema alla menta</i> 16.00 <i>Aspic with wild berries and mint sauce</i>	€
<i>Apple Pie con gelato malaga</i> <i>Apple Pie with "malaga" ice cream</i>	€ 15.00
<i>Soufflé ghiacciato all'ananas con salsa al lampone</i> <i>Iced pineapple soufflé with raspberry sauce</i>	€ 15.00
<i>Tiramisù con biscotto savoiaro</i> <i>Tiramisù with "savoiaro" biscuit</i>	€ 15.00
<i>Flan al cioccolato con gelato fior di panna e salsa vaniglia</i> <i>Chocolate flan with "fior di panna" ice cream and vanilla sauce</i>	€ 16.00
<i>Tagliata di frutta con sorbetto al frutto della passione</i> <i>Sliced fresh fruits with passion fruit sorbet</i>	€ 15.00



*Selezione di formaggi serviti con pane all'uvetta,
miele ai fiori d'acacia, noci e confettura di uva* € 19.00

*Selection of Italian cheese with raisin bread,
acacia blossoms honey, walnuts and grape jam*

Latte vaccino - Cow's cheese
Parmigiano Reggiano 30 mesi, Emilia Romagna
Taleggio DOP, Lombardia
Gorgonzola piccante, Lombardia

Latte ovino - Ewe's cheese
Pecorino di Fossa, Emilia Romagna
Pecorino Fiore Sardo, Sardegna
Testun, Piemonte

Latte vaccino e caprino - Cow and goat's cheese
Bitto DOP, Lombardia

Latte vaccino e ovino - Cow and ewe's cheese
Crutin al tartufo nero, Piemonte

Latte vaccino, ovino e caprino - Cow, ewe and goat's cheese
Cusié con foglie di castagno, Piemonte