

ANTIPASTI - HORS D'OEUVRES

Piccoli assaggi di pesce Small selection of fish	€ 14,00
Salmone marinato, insalata di quinoa allo zenzero Marinated salmon, quinoa salad and ginger	€ 13,00
Tortino di alici, panzanella e purea di patate Anchovies pie, panzanella and potatoes puree	€ 14,00
Tartare di tonno, confettura di limone, capperi, terra al finocchietto Tuna fish tartare, lemon jam, capers and fennel	€ 13,00
Calamari, radicchio tardivo, gambero rosso e ricotta al wasabi Squids, radicchio, red prawns and wasabi flavoured ricotta	€ 13,00
Polpo rosolato, scalogno in agrodolce e polenta morbida Octopus, sweet and sour shallot, and soft corn cream	€ 14,00
Hamburger di gamberi, cipollina, formaggio fresco e senape in grani Prawns hamburger, chives, fresh cheese and wholegrain mustard	€ 14,00
 Verdure alla griglia Mixed grilled vegetables	€ 10,00
Insalatissima Mixed salad	€ 12,00
Culatello, pioppini sott'olio e gnocco fritto Culatello, mushrooms in oil and fried bread	€ 14,00
 Insalata di carciofi, pinoli e melograno Artichokes salad, pine seeds and pomegranate	€ 13,00
Funghi porcini, cardoncello con crema al foie gras Mixed mushrooms and foie gras	€ 14,00
Battuta di manzo, mostarda, mandorle e mousse al tartufo Beef, pickled fruit with mustard, almonds and truffle mousse	€ 13,00
 Tarte tatin di cipolla fondente al Parmigiano Onions tarte tatin with Parmesan	€ 14,00
 Piatti vegetariani/ Vegetarian food	

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Spaghetti aglio, olio e scampi € 14,00
Spaghetti with oil, garlic and scampi

Tagliolini con porro, vongole e sedano rapa € 14,00
Tagliolini with leek, clams and celeriac

Gnocchetti di baccalà e broccoli € 14,00
Dumplings with codfish and broccoli

Zuppa di fagioli, pasta e cozze € 14,00
Soup with pasta, beans and mussels


 Spaghettoni cacio e tartufo nero € 14,00
Spaghetti with cheese and black truffle

Tagliolini al ragù di cinghiale, castagne e radicchio € 14,00
Tagliolini with wild boar ragout, chestnuts and radicchio

 Tagliatella al Kamut, porcini e cardoncelli € 13,00
Fresh Kamut tagliatelle with mixed mushrooms

Agnolotti piemontesi di carne con crema al foie gras € 13,00
Meat stuffed ravioli with foie gras

 Gnocchi di castagna, salsa alle pere e Castelmagno € 14,00
Chestnuts dumplings with pears and Castelmagno cheese sauce

 Risotto mantecato ai funghi porcini e polvere di ginepro (min 2 pers.) € 13,00
Risotto with porcine mushrooms and juniper (min 2 pers.)

Risotto con formaggi freschi, bottarga e pomodoro confit (min 2 pers) € 14,00
Risotto with fresh cheese, bottarga and confit tomatoes (min 2 pers.)

PIATTO UNICO

Piatto unico, di carne o pesce, composto da primo, secondo e contorno € 23,00
Complete dish of fish or meat

Coperto € 2,50

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Branzino al forno - sale - griglia (min. 2 pers) € 22,00
Baked, grilled or in salt crust fresh sea bass (min. 2 people)

Baccalà mantecato, zucca e chips di polenta € 22,00
Creamed dried cod, pumpkin, and corn cream chips

Tagliata di tonno, puntarelle all'acciuga e Philadelphia € 23,00
Tuna fish with puntarelle, anchovies and Philadelphia cheese

Polpo lenta cottura al porto rosso e polenta morbida € 22,00
Simmered octopus with red Porto, and soft corn cream

Pescatrice marinata alla barbabietola, purea di cannellini e bagnetto verde € 22,00
Angler's fish marinated with beet, beans puree and green sauce

Gamberi in padella, radicchio tardivo e zabaione di funghi € 22,00
Prawns with radicchio, and mushroom sauce

Rombo, timo, limone, carciofi e topinambur € 22,00
Turbot, thyme, lemon, artichokes and sunroot


Costata d'Angus al sale Maldon (min. 2 pers.) € 23,00
Beef rib with Maldon salt (min. 2 pers.)

Tagliata di manzo al burro di tartufo, scalogni e zucca € 22,00
Cut of beef, truffle scented butter, shallot and pumpkin

Filetto di manzo, radicchio, lamponi e polvere di liquirizia € 22,00
Beef fillet with radicchio, raspberries and powdered licorice

Stinco di vitello, purea di sedano rapa e pioppini € 22,00
Veal shank, celeriac puree and mushrooms

Costoletta di agnello, carciofi, menta e olive nere € 22,00
Lamb chops with artichokes, mint and black olives

 Hamburger di lenticchie, erbe aromatiche, funghi spadellati € 19,00
Hamburger with lentils, aromatic herbs and mushrooms

Selezione di formaggi € 15,00
Mixed cheese

Contorno di stagione € 7,00
Side dish

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine