





Le informazioni, relative alla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze, sono segnalate direttamente sul menù.

The informations regarding the presence of substances that may cause allergies and intolerances is indicated directly on the menu.

1 – Glutine / Gluten	8 – Frutta a guscio / Nuts
2 – Crostacei / Crustaceans	9 – Sedano / Celery
3 – Uova / Egg	10 – Senape / Mustard
4 – Pesce / Fish	11 – Sesamo / Sesame
5 – Arachidi / Peanut	12 – Anidride Solforosa / Sulphur Dioxide
6 – Soia / Soy	13 – Lupini / Lupine
7 – Latticini / Dairy products	14 – Molluschi / Molluscs

Per tutti i prodotti presenti nel menù non è possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

For all the products on the menu it is not possible to guarantee the absence of allergens due to possible cross-contamination

* Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di autocontrollo mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito ai prodotti presenti sul menu

* Some raw materials can be deep-frozen at origin or frozen on site by rapid blast chilling, as described in the procedures of the self-control manual using the HACCP system pursuant to EC Reg. 852/04.
The dining room staff is available to provide any information regarding the products on the menu

CRUDO DI PESCE

OUR RAW FISH

CAVIALE "CALVISIUS" ^{[1, 3, 4, 7]*} 30gr

SERVITO CON MIMOSA
D'UOVO, ACCIUGHE, BURRO,
ERBA CIPOLLINA, CRÈME
FRAÎCHE, PATATE E BLINS
DI GRANO SARACENO
"CALVISIUS" CAVIAR SERVED
WITH EGG, ANCHOVIES, BUTTER,
CHIVES, CRÈME FRAÎCHE,
POTATOES AND BUCKWHEAT
BLINIS

TONNO DUE SICILIE ^{[4, 8]*}

TUNA TARTARE WITH CAPERS
AND SEMI-DRY TOMATOES

CRUDO DI ^{[2, 7, 12]*}

GAMBERI ROSSI
CON PUNTARELLE, STRACCIATELLA
E OLIO AL PEPERONE CRUSCO
RAW RED PRAWNS WITH
PUNTARELLE, STRACCIATELLA
AND CRUSCO PEPPER OIL

RICCIOLA ^{[3, 4, 7, 8]*}

PESTO DI MANDORLE E MENTA,
CRUMBLE AL POMODORO
AMBERJACK TARTARE, ALMOND AND
MINT PESTO, TOMATO CRUMBLE

SALMONE ^{[4]*}

GUACAMOLE, TERRA DI OLIVE
NERE E CHIPS DI PATATA DOLCE
SALMON TARTARE, GUACAMOLE,
BLACK OLIVE CRUMBLE AND
SWEET POTATO CHIPS

SCAMPI ^{[2, 12]*}

LANGUSTINE

GAMBERI ^{[2, 12]*}

PRAWNS

OSTRICHE ^[14, 12]

OYSTERS

DA CONDIVIDERE

TO SHARE

CULATELLO ^[7, 12]
E BUFALA
CULATELLO HAM AND
BUFFALO MOZZARELLA

FOCACCIA ^[1, 4, 7]
TARTARE DI TONNO,
STRACCIATELLA, LIME
PIZZA FOCACCIA,
TUNA TARTARE,
STRACCIATELLA, LIME

PARMIGIANA ^{[1, 7, 8, 9]*}
DI MELANZANE
TRADITIONAL AUBERGINE
PARMIGIANA

ARANCINA ^{[1, 3, 7, 8, 9]*}
PISTACCHIO E STRACCIATELLA
ARANCINA WITH PISTACHIO
AND STRACCIATELLA CHEESE

ARANCINA ^{[1, 3, 7, 8, 9]*}
TRADIZIONALE CON
RAGÙ E PISELLI
TRADITIONAL ARANCINA
WITH BEEF RAGOUT
AND PEAS

ANTIPASTI

APPETIZERS

TARTARE [1, 3, 4, 10]
DI MANZO ALLA "NIZZARDA"
BEEF TARTARE "NIÇOISE"

INVOLTINO [1, 7, 8, 12]*
DI VITELLO ALLA MESSINESE
CON POMODORO CONDITO
E CARCIOFI
VEAL ROLL MESSINESE STYLE
WITH SEASONED TOMATO
AND ARTICHOKE

UOVO CROCCANTE, [1, 3, 7, 8, 9]
SPINACI, NOCCIOLA E FONDUTA
AL PARMIGIANO REGGIANO
CRISPY EGG, HAZELNUT
SPINACH AND PARMESAN
FONDUE

CAPONATA [4, 8, 9, 12]
DI MELANZANE CON
PESCE SPADA
AUBERGINES CAPONATA
WITH SWORDFISH

PASTE

PASTA

RAVIOLI CAPRESE, ^{[1, 2, 7, 9]*}
TARTARE DI GAMBERO ROSSO,
LIMONE E POMODORINI
SEMI DRY
CAPRESE RAVIOLI, RED
PRAWN TARTARE,
LEMON AND SEMI-DRY
CHERRY TOMATOES

ZITI ^{[1, 7, 9, 12]*}
CON SALSICCIA
E CIMA DI RAPA
ZITI PASTA WITH
SAUSAGE AND
TURNIP TOPS

RISOTTO ^[7, 9]
ALLA MILANESE
SAFFRON RISOTTO

ORECCHIETTE ^{[1, 7, 9, 12]*}
CON LE BRACIOLE
ORECCHIETTE WITH
MEAT ROLLS IN
TOMATO SAUCE

PENNE ^[1, 3, 7, 9]
ALLA NORMA
TRADITIONAL SICILIAN
PASTA WITH AUBERGINE,
SALTED RICOTTA CHEESE
AND TOMATO SAUCE

LA DEVOZIONE ^[1, 9]
TRADITIONAL ITALIAN
SPAGHETTI WITH
TOMATO SAUCE

VEGANI

VEGAN

CAVOLFIORE ^{[9]*}
ARROSTO, HUMMUS DI ZUCCA
E CHIPS DI PATATE VIOLA
ROASTED CAULIFLOWER,
PUMPKIN HUMMUS AND
PURPLE POTATO CHIPS

INSALATA DI QUINOA,
CETRIOLI, GUACAMOLE,
OLIVE VERDI E POMODORO
QUINOA SALAD, CUCUMBER,
GUACAMOLE, GREEN OLIVES
AND TOMATOES

MACCO ^{[9]*}
DI FAVE SICILIANO
TRADITIONAL SICILIAN
DRIED BROAD BEAN SOUP

MINESTRONE ^{[1, 9]*}
DI VERDURE CON CROSTINI
VEGETABLE MINESTRONE
WITH CROUTONS

PESCE

FISH

TRIGLIA [1, 3, 4, 7, 9]*
CON CAVOLFIORI ARROSTITI,
SALSA ALL'ARRABBIATA E
PANE AL PREZZEMOLO
RED MULLET WITH ROASTED
CAULIFLOWER, ARRABBIATA
SAUCE AND PARSLEY BREAD

FILETTO DI BACCALÀ, [4, 9]*
SALSA ALLA PIZZAIOLA E
BROCCOLI ALL'ACCIUGA
COD FILLET, PIZZA SAUCE
AND BROCCOLI WITH
ANCHOVIES

CALAMARO [1, 2, 4, 7, 9, 12, 14]*
RIPIENO DI GAMBERI CON CREMA
DI PEPERONE, OLIVE TAGGIASCHE
E MELASSA DI CIPOLLA ROSSA
SQUID STUFFED WITH PRAWNS
WITH PEPPER CREAM, TAGGIASCA
OLIVES AND RED ONION MOLASSES

FILETTO DI ROMBO [4, 9]*
ALLA GRIGLIA, CREMA DI
CICERCHIE, PUNTARELLE
ALL'ACCIUGA E OLIO PICCANTE
GRILLED TURBOT FILLET,
CREAM OF CHICKPEAS,
PUNTARELLE WITH ANCHOVIES
AND SPICY OIL

PESCATO [3, 4, 12]
DEL GIORNO
AL SALE O AL FORNO
CATCH OF THE DAY IN
SALT CRUST OR IN THE OVEN

CARNE

MEAT

FILETTO DI MANZO, ^{[7, 9, 10, 12]*}
PATATA ALLA SENAPE,
CAVOLO NERO, SALSA AL
VINO ROSSO E CHIPS DI
PATATA DOLCE
BEEF FILLET, MUSTARD POTATO,
KALE, RED WINE SAUCE AND
SWEET POTATO CHIPS

COTOLETTA ^{[1, 3, 7]*}
ALLA MILANESE CON
RUCOLA E POMODORINI
VEAL CUTLET IN MILANESE
STYLE WITH ROCKET SALAD
AND CHERRY TOMATOES

OSSOBUCO ^{[7, 9 12]*}
ALLA MILANESE CON PATATA
SCHIACCIATA E GREMOLADA
SHANK IN MILANESE STYLE
WITH MASHED POTATOES
AND GREMOLATA

COSTOLETTE DI AGNELLO, ^{[7, 8, 9]*}
CARCIOFO ALLA GIUDIA
E SALSA AL POMODORO
SECCO E MENTA
LAMB CHOPS, ARTICHOKE
ALLA GIUDIA AND DRIED
TOMATO AND MINT SAUCE

SUPREMA DI POLLO ^{[3, 7, 8, 9]*}
RIPIENA DI SPINACI, CREMA
DI NOCI, CIPOLLOTTO ALLA BRACE
E FONDUTA AL PARMIGIANO
CHICKEN SUPREME STUFFED WITH
SPINACH, WALNUT CREAM,
GRILLED SPRING ONION AND
PARMESAN FONDUE

CONTORNI

SIDE DISHES

CARCIOFI TRIFOLATI ^{[1, 9, 12]*}
ALLE OLIVE TAGGIASCHE
E PANE AROMATICO
SAUTÉED ARTICHOKEs WITH
TAGGIASCA OLIVES AND
AROMATIC BREAD

RUCOLA
E POMODORINI
ROCKET SALAD AND
CHERRY TOMATOES

VERDURE
AL VAPORE
STEAMED VEGETABLES

SPINACI, ^{[8, 9]*}
UVETTA E PINOLI
SPINACH, RAISINS
AND PINE NUTS

INSALATA ^[9]
MISTA
MIXED SALAD

VERDURE
ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

PATATE ^[7]
ARROSTO
ROAST POTATOES

PURÈ ^[7]
DI PATATE
MASHED POTATOES

