



“Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio”

“For any information on the presence of substances that can cause allergies and intolerances it is possible to consult the appropriate documentation to be provided, on request, by the service staff”

* 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

CAVIALE

CAVIAR

SERVIZIO *
DI CAVIALE
CAVIAR SERVICE

UOVO *
IN CAMICIA
CON CREMA DI PANE
POACHED EGG
WITH BREAD CREAM

SPAGHETTI *
AL LIMONE
SPAGHETTI IN
LEMON ZEST SAUCE

SALMONE *
E PURÈ DI PATATE
GRILLED SALMON AND
MASHED POTATOES

I PIATTI SONO COMPENSIVI
DI 5GR DI CAVIALE. È DISPONIBILE
CAVIALE IN FORMATO DA
30GR E 50GR .

THE DISHES INCLUDE 5GR OF CAVIAR.
CAVIAR IS AVAILABLE IN 30GR
AND 50GR SIZES.

ANTIPASTI

APPETIZERS

UOVO *

CROCCANTE, SPINACI
E FONDUTA AL PARMIGIANO
REGGIANO
CRISPY BREADED EGG,
SPINACH E PARMESAN
CHEESE FONDUE

BURRATINA, *

ZUCCA, PESTO ALLE NOCI
CON SALSA DI SABA E SOIA
BURRATA CHEESE, PUMPKIN,
WALNUT PESTO, SABA AND
SOY SAUCE

TRANCI DI SGOMBRO *

ARROSTO, CREMA DI CASTAGNE
AL PORTO, CARCIOFI ALLA MENTA
E MELOGRANO
ROASTED MACKEREL FILLETS,
CHESTNUT CREAM WITH PORT,
ARTICHOKES WITH MINT AND
POMEGRANATE

ARANCINA *

TRADIZIONALE CON
RAGU' E PISELLI
TRADITIONAL ARANCINE
WITH MEAT RAGOUT
AND PEAS

PARMIGIANA *

DI MELANZANE
EGGPLANT PARMIGIANA

ANTIPASTO

ALL'ITALIANA
ITALIAN SELECTION OF
CURED MEATS AND CHEESE

CULATELLO

E BUFALA
CULATELLO HAM
AND BUFFALO
MOZZARELLA

VEGETARIANI E VEGANI

VEGETARIAN & VEGAN

PASTA

ALLA NORMA

TYPICAL SICILIAN PASTA WITH
AUBERGINE, SALTED RICOTTA
CHEESE AND TOMATO SAUCE

CREMA *

DI ZUCCA, PANNA ACIDA
E SEMI TOSTATI
PUMPKIN CREAM, SOUR
CREAM AND TOASTED
PUMPKIN SEEDS

ZUPPA *

DI CICERCHIE, ORZO
PERLATO E PIOPPINI
SOUP OF CHICKLING PEA,
PEARL BARLEY AND PIOPPINI
MUSHROOMS

MINISTRONE *

DI VERDURE CON CROSTINI
VEGETABLE MINISTRONE
WITH CROUTONS

MILLEFOGLIE *

DI VERDURE, CREMA
DI PANE E BASILICO
MILLEFEUILLE OF VEGETABLES,
BREAD CREAM AND BASIL

PASTE

PASTA

TIMBALLO *
DI ANELLETTI
TRADITIONAL SICILIAN
OVEN BAKED PASTA DISH

RISOTTO
ALLA MILANESE
SAFFRON RISOTTO

SPAGHETTI *
ALLA CHITARRA, CON CIME
DI RAPA E RICCI DI MARE
SPAGHETTI ALLA CHITARRA
WITH TURNIP TOPS AND
SEA URCHINS

LASAGNETTA *
ALLO ZAFFERANO E NERO
DI SEPIA CON ASTICE,
CARCIOFI E ANACARDI
SAFFRON AND SQUID INK
LASAGNA WITH LOBSTER,
ARTICHOKES AND CASHEW NUTS

TAGLIATELLE *
AL RAGÙ DI VITELLO E PORCINI
TAGLIATELLE WITH VEAL RAGÙ
AND PORCINI MUSHROOMS

LA DEVOZIONE
TRADITIONAL ITALIAN
SPAGHETTI WITH
TOMATO SAUCE

LINGUINE *
ALLE VONGOLE
LINGUINE WITH CLAMS

ORECCHIETTE *
AL SUGO DI BRACIOLE
DI MANZO
ORECCHIETTE PASTA
WITH BEEF ROLLS IN
TOMATO SAUCE

PESCE

FISH

PESCATO

DEL GIORNO
AL SALE O AL FORNO
CATCH OF THE DAY IN
SALT CRUST OR IN THE OVEN

POLPO ARROSTO,*

CREMA DI ZUCCA AL LEMON
GRASS, SALSA AL CURRY E
PICCOLE VERDURE
ROASTED OCTOPUS, PUMPKIN
CREAM WITH LEMON GRASS,
CURRY SAUCE AND BABY VEGETABLES

PESCATRICE AL LARDO,*

CREMA DI PATATE, CARCIOFI
E SALSA AL VINO ROSSO
MONKFISH WITH LARD, CREAM
OF POTATOES, ARTICHOKE
AND RED WINE SAUCE

TRANCIO DI PEZZOGNA*

ALLA GRIGLIA, CREMA DI
CICERCHIE E PUNTARELLE
ALL'ACCIUGA E OLIO ALL'NDUJA
GRILLED RED SEABREAM, CREAM
OF CHICKLING PEA AND PUNTARELLE
CHICORY WITH ANCHOVIES AND
NDUJA OIL

TAGLIATA DI TONNO *

ALLE MANDORLE, INDIVIA
ALL'ARANCIA E BATTUTO
ALLA MEDITERRANEA
TUNA STEAK WITH ALMONDS,
ENDIVE WITH ORANGE AND
MEDITERRANEAN PESTO

CRUDO DI PESCE SERVITO CON GEL AL POMPELMO E FRUTTI ROSSI

RAW FISH SELECTION SERVED
WITH GRAPEFRUIT AND MIXED
BERRY GEL

TONNO *

DUE SICILIE
TUNA TARTARE WITH CAPERS
AND SEMI-DRY TOMATOES

SALMONE *

SALMON TARTARE

OMBRINA *

SHI DRUM TARTARE

SCAMPI *

LANGUSTINE

GAMBERI *

PRAWNS

CARNE

MEAT

CONTROFILETTO *

DI MANZO WAGYU
ARROSTITO, MELANZANA
ALL'AGRO PICCANTE E
PUNTARELLE
ROASTED WAGYU BEEF
SIRLOIN, SPICY SOUR
AUBERGINE AND
PUNTARELLE CHICORY

FILETTO *

DI MANZO, PATATA
ALLA ZUCCA, PORCINI E
SALSA AL VINO ROSSO
BEEF FILLET, PUMPKIN POTATO,
PORCINI MUSHROOMS AND
RED WINE SAUCE

TARTARE *

DI MANZO BATTUTO DI
LARDO E MIELE, CREMA DI
SEDANO RAPA E MELA VERDE
BEEF TARTARE, CHOPPED
LARD AND HONEY, CELERIAC
AND GREEN APPLE PUREE

COSTOLETTE *

DI AGNELLO, MILLEFOLIE
DI PATATE E CHIPS DI
TOPINAMBUR
ROASTED LAMB CHOPS,
POTATO MILLEFEUILLE AND
JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS

OSSOBUCO *

ALLA MILANESE CON
PATATA SCHIACCIATA
E GREMOLADA
VEAL SHANK IN MILANESE
STYLE WITH CRUSHED POTATOES
AND GREMOLADA

COTOLETTA *

ALLA MILANESE CON
RUCOLA E POMODORINI
VEAL CUTLET IN MILANESE
STYLE WITH ROCKET SALAD
AND CHERRY TOMATOES

CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA
MISTA
MIXED SALAD

RUCOLA
E POMODORINI
ROCKET SALAD AND
CHERRY TOMATOES

CARCIOFI *
TRIFOLATI ALLE OLIVE
E PANE AROMATICO
SAUTÉED ARTICHOKE
WITH OLIVES AND AROMATIC
BREAD CRUMBS

CUORI
DI RADICCHIO CON
PANCETTA AFFUMICATA
E ACETO BALSAMICO
RADICCHIO HEARTS WITH
BACON AND BALSAMIC
VINEGAR

VERDURE
ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

VERDURE
AL VAPORE
STEAMED VEGETABLES

PATATE
ARROSTO
ROAST POTATOES

PURÈ *
DI PATATE
MASHED POTATOES

