





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

CAVIALE

CAVIAR

SERVIZIO ^{[1, 3, 4, 7]*}
DI CAVIALE
CAVIAR SERVICE

UOVO ^{[1, 3, 4, 9]*}
IN CAMICIA
CON CREMA DI PANE
POACHED EGG
WITH BREAD CREAM

SPAGHETTI ^{[1, 4, 7, 9]*}
AL LIMONE
SPAGHETTI IN
LEMON ZEST SAUCE

SALMONE ^{[4, 7, 9]*}
E PURÈ DI PATATE
GRILLED SALMON AND
MASHED POTATOES

DA CONDIVIDERE

TO SHARE

PIZZA MARGHERITA ^[1, 7]
PIZZA MARGHERITA

FOCACCIA ^[1, 7, 8]
CON STRACCIATELLA,
NOCCIOLE, LIMONE CANDITO
E POLVERE DI CAPPERI
FOCACCIA WITH STRACCIATELLA,
HAZELNUTS, CANDIED LEMON
AND CAPER POWDER

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

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

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

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

ANTIPASTI

APPETIZERS

UOVO ^{[1, 3, 7, 8, 9]*}

CROCCANTE, ASPARAGINE
E FONDUTA AL PARMIGIANO
REGGIANO
CRISPY EGG, ASPARAGUS
AND PARMESAN FONDUE

POLLO ALL'ALBESE, ^{[4, 8, 9, 10]*}

SCAROLA SALTATA, PINOLI,
OLIVE TAGGIASCHE E
TARTUFO NERO
ALBESE CHICKEN, SAUTÉED
ESCAROLE, PINE NUTS,
TAGGIASCA OLIVES AND
BLACK TRUFFLE

CRUDO DI GAMBERI ^{[2, 3, 7, 14]*}

MARINATI AGLI AGRUMI,
STRACCIATELLA, PATATA DOLCE
E MAIONESE AL DRAGONCELLO
MARINATED PRAWNS,
STRACCIATELLA CHEESE,
SWEET POTATO AND
TARRAGON MAYONNAISE

TARTARE DI MANZO, ^{[3, 4, 7, 8, 10]*}

INSALATA DI FAVE E PISELLI,
CREMA DI MANDORLE E SENAPE
BEEF TARTARE, BROAD BEAN
AND PEA SALAD, ALMOND
CREAM AND MUSTARD

CRUDO DI PESCE

SERVITO CON GEL AL POMPELMO
E FRUTTI ROSSI
OUR RAW FISH IS SERVED WITH
GRAPEFRUIT AND MIXED BERRY GEL

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

TUNA TARTARE WITH CAPERS
AND SEMI-DRY TOMATOES

SALMONE ^{[4]*}

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

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

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

SCAMPI ^{[2]*}

LANGUSTINE

GAMBERI ^{[2]*}

PRAWNS

VEGETARIANI E VEGANI

VEGETARIAN & VEGAN

PENNE ^{[1, 3, 7, 9]*}

ALLA NORMA

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

TORTINO DI PATATE ^{[7, 9]*}

CON PROVOLA AFFUMICATA
E CHIPS DI PATATA DOLCE
POTATO PIE WITH SMOKED
PROVOLA CHEESE AND SWEET
POTATO CHIPS

INSALATA DI RISO ROSSO, ^{[8, 9]*}

FAVE, ASPARAGI, FIORI DI ZUCCA,
POMODORINI E CREMA DI MANDORLE
SALAD OF RED RICE, BROAD BEANS,
ASPARAGUS, COURGETTE FLOWERS,
CHERRY TOMATOES AND ALMOND
CREAM

INSALATA DI QUINOA,

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

MINISTRONE ^{[1, 9]*}

DI VERDURE CON CROSTINI
VEGETABLE MINISTRONE
WITH CROUTONS

PASTE

PASTA

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

TIMBALLO ^{[1, 3, 6, 7, 9]*}
DI ANELLETTI
TRADITIONAL SICILIAN
OVEN BAKED PASTA DISH

RISOTTO ^[7, 9]
ALLA MILANESE
SAFFRON RISOTTO

GNOCCHI ^[1, 3, 7, 9]
FAVE, GUANCIALE E PECORINO
GNOCCHI WITH BROAD BEANS,
BACON AND PECORINO CHEESE

TORTELLI ^{[1, 3, 6, 7, 9]*}
PANNA E PROSCIUTTO
TORTELLI PASTA STUFFED
WITH HAM SERVED WITH
WHITE SAUCE

LINGUINE ^{[1, 9, 12, 14]*}
ALLE VONGOLE
LINGUINE WITH CLAMS

SPAGHETTI CHITARRA ^{[1, 3, 4, 9]*}
ALLA PUTTANESCA CON TARTARE
DI TONNO, CAPPERI ED OLIVE
SPAGHETTI GUITAR PUTTANESCA
STYLE WITH TUNA TARTARE,
CAPERS AND OLIVES

PESCE

FISH

PESCATO ^[3, 4, 12]

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

POLPO ^{[1, 4, 14]*}

ALLA LUCIANA, CON
PATATA E CIPOLLA FONDENTE
OCTOPUS LUCIANA STYLE
WITH POTATOES AND
FONDANT ONION

PESCATRICE AL LARDO, ^{[4, 9]*}

PASTINACA, ASPARAGI E
SALSA ALLA AMATRICIANA
MONK FISH WITH LARD,
PARSNIP, ASPARAGUS AND
AMATRICIANA SAUCE

TRANCIO DI BRANZINO ^{[4, 9, 12]*}

CREMA DI PISELLI, ASPRETTO
AI LAMPONI E PROSCIUTTO
CRUDO
SLICE OF SEA BASS, PEA CREAM,
RASPBERRY SOURDOUGH AND
RAW HAM

TAGLIATA DI TONNO ^{[1, 3, 4, 7, 9]*}

IN CROSTA DI RISO NERO,
SALSA CACIO E PEPE,
FAVE E CRUMBLE AL POMODORO
TUNA IN A BLACK RICE CRUST,
"CACIO E PEPE" SAUCE, BROAD
BEANS AND TOMATO CRUMBLE

CARNE

MEAT

FILETTO DI MANZO, ^{[1, 7, 9]*}
PATATE NOVELLE, ASPARAGI
E SALSA AL PEPERONE CRUSCO
BEEF FILLET, NEW POTATOES,
ASPARAGUS AND CRUSCHI
PEPPERS

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

COSTOLETTE ^{[8]*}
DI AGNELLO, SCAROLA BRASATA
CON PINOLI ED OLIVE TAGGIASCHE,
OLIO ALLA MENTA
LAMB CHOPS, BRAISED ESCAROLE
WITH PINE NUTS AND TAGGIASCA
OLIVES, MINT OIL

PETTO D'ANATRA, ^{[7, 12]*}
SALSA AL VINO ROSSO,
INSALATA DI SPINACI,
NESPOLE E FONDUTA AL
GORGONZOLA
DUCK BREAST, RED WINE
SAUCE, SPINACH SALAD,
MEDLAR FRUIT AND GORGONZOLA
CHEESE FONDUE

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

CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA ^[9]
MISTA
MIXED SALAD

RUCOLA
E POMODORINI
ROCKET SALAD AND
CHERRY TOMATOES

ASPARAGI ^{[1,7]*}
TRIFOLATI E PANE
AROMATICO
SAUTEED ASPARAGUS
AND AROMATIC BREAD

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

VERDURE
ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

VERDURE
AL VAPORE
STEAMED VEGETABLES

PATATE ^[7]
ARROSTO
ROAST POTATOES

PURÈ ^[7]
DI PATATE
MASHED POTATOES

