



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

**TONNO DUE SICILIE** <sup>[4, 8]\*</sup>  
TUNA TARTARE WITH CAPERS  
AND SEMI-DRY TOMATOES

**RICCIOLA** <sup>[3, 4, 7, 8]\*</sup>  
PESTO DI MANDORLE E MENTA,  
CRUMBLE AL POMODORO  
AMBERJACK TARTARE, ALMOND AND  
MINT PESTO, TOMATO CRUMBLE

**CRUDO DI** <sup>[2, 7, 12]\*</sup>  
**GAMBERI ROSSI**  
CON PUNTARELLE, STRACCIATELLA  
E OLIO AL PEPERONE CRUSCO  
RAW RED PRAWNS WITH  
PUNTARELLE, STRACCIATELLA  
AND CRUSCO PEPPER OIL

**SALMONE** <sup>[4]\*</sup>  
GUACAMOLE, TERRA DI OLIVE  
NERE E CHIPS DI PATATA DOLCE  
SALMON TARTARE, GUACAMOLE,  
BLACK OLIVE CRUMBLE AND  
SWEET POTATO CHIPS

**CAVALE "CALVISIUS"** <sup>[1, 3, 4, 7]\*</sup> 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

**SCAMPI** <sup>[2, 12]\*</sup>  
LANGUSTINE

**GAMBERI** <sup>[2, 12]\*</sup>  
PRAWNS

**OSTRICHE** <sup>[14, 12]</sup>  
OYSTERS

# TARTUFO

## TRUFFLE

UOVO IN CAMICIA, <sup>[3, 9, 12]\*</sup>  
CREMA DI PATATE E  
RIDUZIONE AL BALSAMICO  
POACHED EGG, POTATO  
CREAM AND BALSAMIC  
REDUCTION

TAGLIOLINI <sup>[1, 3, 6, 7, 9]\*</sup>  
AL TARTUFO  
TAGLIOLINI WITH TRUFFLE  
AND PARMESAN CHEESE  
FONDUE

GUANCIA DI MANZO <sup>[7, 9, 12]\*</sup>  
BRASATA AL VINO ROSSO,  
PURÈ DI PATATE E CHIPS  
DI TOPINAMBUR  
BEEF CHEEK BRAISED IN RED  
WINE, MASHED POTATOES  
AND JERUSALEM ARTICHOKE  
CHIPS

SEMIFREDDO <sup>[3, 7, 8]\*</sup>  
AL TORRONCINO CON  
CREMA INGLESE  
NOUGAT PARFAIT  
AND CUSTARD

I PIATTI NON SONO COMPRESIVI DI TARTUFO  
LA QUANTITÀ DI TARTUFO RIMANE A DISCREZIONE DEL CLIENTE

THE DISHES DO NOT INCLUDE TRUFFLE  
THE QUANTITY OF TRUFFLE IS AT THE DISCRETION OF THE CUSTOMER

# DA CONDIVIDERE

## TO SHARE

**FOCACCIA** <sup>[1, 4, 7]</sup>  
TARTARE DI TONNO,  
STRACCIATELLA, LIME  
PIZZA FOCACCIA,  
TUNA TARTARE,  
STRACCIATELLA, LIME

**PARMIGIANA** <sup>[1, 7, 8, 9]\*</sup>  
DI MELANZANE  
TRADITIONAL AUBERGINE  
PARMIGIANA

**ARANCINA** <sup>[1, 3, 7, 8, 9]\*</sup>  
PISTACCHIO E STRACCIATELLA  
ARANCINA WITH PISTACHIO  
AND STRACCIATELLA CHEESE

**ARANCINA** <sup>[1, 3, 7, 8, 9]\*</sup>  
TRADIZIONALE CON  
RAGÙ E PISELLI  
TRADITIONAL ARANCINA  
WITH BEEF RAGOUT  
AND PEAS

**CULATELLO** <sup>[7, 12]</sup>  
E BUFALA  
CULATELLO HAM AND  
BUFFALO MOZZARELLA

# ANTIPASTI

**TARTARE** <sup>[1, 3, 4, 10]</sup>  
DI MANZO ALLA "NIZZARDA"  
BEEF TARTARE "NIÇOISE"

**INVOLTINO** <sup>[1, 7, 8, 12]\*</sup>  
DI VITELLO ALLA MESSINESE  
CON POMODORO CONDITO  
E CARCIOFI  
VEAL ROLL MESSINESE STYLE  
WITH SEASONED TOMATO  
AND ARTICHOKEs

**CAPONATA** <sup>[4, 8, 9, 12]</sup>  
DI MELANZANE CON  
PESCE SPADA  
AUBERGINES CAPONATA  
WITH SWORDFISH

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

# PASTE

## PASTA

**RAVIOLI CAPRESE**, <sup>[1, 2, 7, 9]\*</sup>  
TARTARE DI GAMBERO ROSSO,  
LIMONE E POMODORINI  
SEMI DRY  
CAPRESE RAVIOLI, RED  
PRAWN TARTARE,  
LEMON AND SEMI-DRY  
CHERRY TOMATOES

**ORECCHIETTE** <sup>[1, 7, 9, 12]\*</sup>  
CON LE BRACIOLE  
ORECCHIETTE WITH  
MEAT ROLLS IN  
TOMATO SAUCE

**ZITI** <sup>[1, 7, 9, 12]\*</sup>  
CON SALSICCIA  
E CIMA DI RAPA  
ZITI PASTA WITH  
SAUSAGE AND  
TURNIP TOPS

**RISOTTO** <sup>[7, 9]</sup>  
ALLA MILANESE  
SAFFRON RISOTTO

**LA DEVOZIONE** <sup>[1, 9]</sup>  
TRADITIONAL ITALIAN  
SPAGHETTI WITH  
TOMATO SAUCE

**PENNE** <sup>[1, 3, 7, 9]</sup>  
ALLA NORMA  
TRADITIONAL SICILIAN  
PASTA WITH AUBERGINE,  
SALTED RICOTTA CHEESE  
AND TOMATO SAUCE

# VEGANI

## VEGAN

### ZUPPA <sup>[1, 9]\*</sup>

DI CICERCHIE, ORZO  
PERLATO E PIOPPINI  
SOUP OF GRASS PEAS,  
PEARL BARLEY AND  
PIOPPINI MUSHROOMS

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

### MINISTRONE <sup>[1, 9]\*</sup>

DI VERDURE CON CROSTINI  
VEGETABLE MINISTRONE  
WITH CROUTONS

### CAVOLFIORE <sup>[9]\*</sup>

ARROSTO, HUMMUS DI ZUCCA  
E CHIPS DI PATATE VIOLA  
ROASTED CAULIFLOWER,  
PUMPKIN HUMMUS AND  
PURPLE POTATO CHIPS



# PESCE

## FISH

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

**CALAMARO** <sup>[1, 2, 4, 7, 9, 12, 14]\*</sup>  
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

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

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

**TONNO,** <sup>[2, 3, 4, 7, 9]\*</sup>  
GAMBERONE, PORCINI  
E DRAGONCELLO  
TUNA, PRAWNS, PORCINI  
MUSHROOMS AND TARRAGON

# CARNE

## MEAT

FILETTO DI MANZO, <sup>[7, 9, 12]\*</sup>  
PATATA ALLA ZUCCA,  
SALSA AL VINO ROSSO  
E PIOPPINI  
BEEF FILLET, PUMPKIN  
POTATO, RED WINE  
SAUCE AND PIOPPINI  
MUSHROOMS

COTOLETTA <sup>[1, 3, 7]\*</sup>  
ALLA MILANESE CON  
RUCOLA E POMODORINI  
VEAL CUTLET IN MILANESE  
STYLE WITH ROCKET SALAD  
AND CHERRY TOMATOES

COSTOLETTE DI AGNELLO, <sup>[7, 8, 9]\*</sup>  
CARCIOFO ALLA GIUDIA  
E SALSA AL POMODORO  
SECCO E MENTA  
LAMB CHOPS, ARTICHOKE  
ALLA GIUDIA AND DRIED  
TOMATO AND MINT SAUCE

SUPREMA DI POLLO <sup>[3, 7, 8, 9]\*</sup>  
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

OSSOBUCO <sup>[7, 9, 12]\*</sup>  
ALLA MILANESE CON PATATA  
SCHIACCIATA E GREMOLADA  
SHANK IN MILANESE STYLE  
WITH MASHED POTATOES  
AND GREMOLATA

# CONTORNI

## SIDE DISHES

CARCIOFI TRIFOLATI <sup>[1, 9, 12]\*</sup>  
ALLE OLIVE TAGGIASCHE  
E PANE AROMATICO  
SAUTÉED ARTICHOKEs WITH  
TAGGIASCA OLIVES AND  
AROMATIC BREAD

SPINACI, <sup>[8, 9]\*</sup>  
UVETTA E PINOLI  
SPINACH, RAISINS  
AND PINE NUTS

INSALATA <sup>[9]</sup>  
MISTA  
MIXED SALAD

RUCOLA  
E POMODORINI  
ROCKET SALAD AND  
CHERRY TOMATOES

VERDURE  
ALLA GRIGLIA  
GRILLED VEGETABLES

VERDURE  
AL VAPORE  
STEAMED VEGETABLES

PATATE <sup>[7]</sup>  
ARROSTO  
ROAST POTATOES

PURÈ <sup>[7]</sup>  
DI PATATE  
MASHED POTATOES

