

ANTIPASTI

Starters

POMODORI DATTERINI E MOZZARELLA
Datterino tomatoes and mozzarella di bufala
€ 19

LASAGNETTA
Eggplant slices, ceps and cream parmesan
€ 19

INSALATA DI POLPO
Grilled octopus salad, zucchini and red pepper
€ 24

INSALATA DI CARCIOFI E GAMBERI
Raw artichoke, steamed prawns and lemon salad
€ 28

INSALATA DI ASTICE
Steamed lobster salad, sucrine lettuce and citrus fruits
€ 44

HAMACHI CRUDO TARTUFATO
Yellowtail sashimi, Sicilian lemon
and soya sauce with summer truffle
€ 25

CARPACCIO DI BRANZINO
Sea bass carpaccio, blood orange and chives
€ 24

SEPPIA, CREMA DI LENTICCHIE E BOTTARGA
Minced sautéed cuttlefish, lentil cream, scallion and bottarga
€ 23

♦ **FILETTO DI VITELLO TONNATO**
Veal fillet with tuna and caper sauce
€ 22

SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI

Delicatessen and Cheeses

PROSCIUTTO DI MANZO
Beef ham
€ 22

PROSCIUTTO DI KOBE
Kobe beef prosciutto
€ 35

PROSCIUTTO DI PARMA GALLONI ORO 30 MESI
Parma ham
€ 17

CINTA SENESE TOSCANA
Cinta Senese ham
€ 24

FINOCCHIONA
Fennel salami
€ 13

SALAME DI CINGHIALE
Boar salami
€ 15

TAGLIERE DI SALUMI
Selection of delicatessen
For 2, € 21/pax

PIATTO DI FORMAGGI
Cheese platter
€ 24

PRIMI PIATTI

First Courses

♦ **PAPPA AL POMODORO E PANE RAFFERMO**
Tomato and bread soup
€ 18

♦ **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI VITELLO**
Veal stew pappardelle
€ 24

**CARAMELLE FATTE A MANO AL MAGRO DI KOBE
E CREMA DI TARTUFO**
Kobe beef handmade caramelle pasta
with truffle cream and black truffle
€ 36

POLPETTE DI VITELLO
Veal meatballs, tomato sauce,
mint and mashed potatoes
€ 26

CARBONARA DI MANZO DI KOBE
Spaghetti n°7, Kobe beef pancetta
parmesan and smoked Kobe karasumi
€ 39

LINGUINE ALL'ASTICE
Linguine, stir-fried lobster with tomato sauce
€ 49

INSALATA E CONTORNI

Salad and Side Dishes

PURÉ DI PATATE
Mashed potatoes
€ 5

PURÉ DI PATATE AL TARTUFO D'ESTATE
Mashed potatoes with summer truffle
€ 10

PATATE AL ROSMARINO
Potatoes with rosemary
€ 6

SECONDI PIATTI

Main Courses

BISTECCA AL OSSO
Bone-in steak with potatoes and rosemary
For 2, € 69/pax

TAGLIATA DI MANZO WAGYU
Wagyu beef tagliata with parmesan and mashed potatoes
€ 34

FILETTO DI MANZO
Beef fillet
€ 38

PORCHETTA DI CONIGLIO
Rabbit porchetta, porcini and candied onions
€ 25

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO
Veal fillet escalope with lemon
€ 26
Veal fillet escalope with Italian wine sauce
€ 26

SOGLIOLA A PIACERE
Meunière or dried sole
€ 49

FILETTO DI BRANZINO
Roasted rabbit fillet, aioli and cima di rapa
€ 27