

Antipasti

Mozzarella kataifi su pomodori confit con salsa al basilico (A, E)

€ 7,00

*"

Mortadella Favola alla brace con aceto balsamico

€ 8,00

*"

Tartare di Manzo con uovo di quaglia e gelato di senape di Digione (A, B, G)

€ 14,00

*"

Flan di zucchine con crema di mozzarella e mandorle (A, B, E, F)

€ 7,00

*"

Carciofo ripieno di ciauscolo con crema di pecorino e menta (A, C, E, J)

€ 10,00

*"

Chips di carciofi (A)

€ 7,50

*"

Pulled pork con gelato alla BBQ (A, C, F, E, H, I)

€ 10,00

*"

Fagottino ripieno di verdure, pak-choi alla soia e mandorle tostate (A, D, F, I)

€ 9,00

*"

Involtino di pollo alla cacciatora in pasta fillo (A, B, D)

€ 9,00

*

Carpaccio di manzo Wagyu con salsa di uovo e senape di Digione (B, H)

€ 18,00

*"

Prosciutto di maiale nero dei Nebrodi

€ 22,00

*"

Pata negra Jamon iberico de bellota 100%

€ 26,00

I Risotti

Risotto alla milanese (E, G, J)

€ 14,00

"

Risotto alla zucca con taleggio (E, G, J)

€ 14,00

"

Risotto al tartufo nero (E, G, J)

€ 26,00

"

Risotto con funghi, stracciatella e neve di 'nduja (E, G, J)

€ 16,00

"

Risotto timo e limone (E, G, J)

€ 14,00

"

Risotto con caprino, mela verde e riduzione di vino rosso (E, G, J)

€ 16,00

Le Paste

Tortelli con farcia di pecorino all'amatriciana (A, B, E)

€ 13,00

"

Fettuccine fatte in casa con ragu alla bolognese e parmigiano (A, B, E, G)

€ 13,00

"

"Ciavattone" alla Carbonara (A, B, E)

€ 13,00

"

Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe (A, B, E)

€ 12,00

"

Raviolo ripieno di agnello, Castelmagno e timo (A, B, E)

€ 16,00

"

Spaghetti ai datterini gialli e rossi ed estratto di basilico
(no lattosio) (A)

€ 13,00

*La nostra selezione di carni
rigorosamente cotte a legna*

Frisona Rossa Polacca

€ 5,50 per Hg

Manzo Danese Danish Crown

€ 5,50 per Hg

Black Angus US

€ 7,50 per Hg

Tomahawk

(provenienza secondo disponibilità: Australia, US, Canada, Polonia)

€ 7,50 per Hg

Chianina[®]

€ 6,50 per Hg

Selezione Sashi (Finlandia)

€ 7,00 per Hg

Selezione Swami

€ 7,50 per Hg

Jersey Spagna

€ 8,00 per Hg

Angus Spagna

€ 9,00 per Hg

Galiziana

€ 9,50 per Hg

Original Japan Wagyu Beef

€ 29,00 per Hg

Bistecca di manzo Danese

€ 24,00

Filetto di manzo Danese

€ 22,00

*Tagliata di manzo, selezione di varie provenienze
(su richiesta con olio al rosmarino, aceto balsamico o lardo)*

€ 24,00

Carni dalla cucina

"

Costine di maialino iberico cotte a bassa temperatura e arrostiti (A, D, F, H)

€ 22,00

*Tagliata di Petto d'anatra con patè de foie gras,
pak-choi e karkadè* (E)

€ 24,00

Galletto al forno con patate novelle (A, F)

€ 22,00

Brasato di manzo con schiacciata di patate dolci (A, G, J)

€ 22,00

Contorni e insalate

Chips di patate

€ 5,00

*

Patate al forno

€ 6,50

*

Cicoria ripassata

€ 6,50

*

Broccoletti ripassati

€ 6,50

*

Scarola con uvetta e pinoli (F)

€ 7,00

*

Carpaccio di zucchine con gel di limone e zenzero pepe rosa e menta

€ 7,00

*

Purè di patate (E)

€ 7,00

*

Caesar Salad (A, B, E, F, K)

Pollo arrosto, lattuga, crostino di pane, Caesar Sauce e parmigiano

€ 9,50

*

Spinacina (E,F)

Bresaola, spinaci, pere, pecorino, citronette di arancia e mandorle tostate

€ 9,00

*

Finocchi, iceberg, arance e olive

€ 9,00

I nostri Dessert

Zabaione espresso al passito con lingue di gatto (A, B, E)
€ 7,00

*

Pistacchiamisù (A, B, E, F)
(... al pistacchio di Bronte con arancia candita, salsa al caffè e croccante di fave di cacao Valrhona)
€ 9,00

*

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia (A, B, E, F)
€ 8,00

*

Mousse di mango con glassa di cioccolato bianco e cocco (E, F)
€ 8,00

*

Tiramisù (A, B, E)
€ 7,00

*

Pere al vino con crumble e ganache di cioccolato e rhum (A, J)
€ 8,00

*

Sottobosco (A, B, E, F)
(sorbetto di frutti di bosco crumble di mandorle e cioccolato salato e mousse di cioccolato al latte)
€ 9,00

*

Cuore di Mamma (A, B, E, F)
(cuore di cioccolato fondente con salsa mou)
€ 8,00

*

Tortino con cuore di cioccolato caldo (A, B, E, F)
€ 8,00

*

Cialda con crema pasticcera e fragole (A, B, E)
€ 8,00

*

Cheesecake ai frutti bosco o nutella (A, B, E, F)
€ 8,00

*

Mont Blanc su crema inglese (B, E, F)
€ 10,00