

M E N U



I NOSTRI SIGNATURE DISHES

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

Il Risotto mantecato alla milanese

Milanese style risotto

25

con aggiunta di midollo* alla brace e sugo d'arrosto
with the addition of roasted bone marrow and roast sauce*

30

"L'Oss bus" di vitello in gremolata servito con il riso al salto croccante*

*Veal osso buco with gremolata sauce served with crunchy saffron rice**

45

Costoletta di vitello impanata nei grissini, cotta "al rosa"

servita con patate novelle arrosto e maionese allo zafferano

Grissini breaded veal chop served with roasted potatoes and saffron mayonnaise

45

IL TARTUFO BIANCO D'ALBA



I piatti classici da accompagnare al tartufo bianco d'Alba *The typical dishes to combine with Alba white truffle*

Tartufo bianco d'Alba 15 euro al grammo in aggiunta al piatto
Alba white truffle 15 euros per gram (to be added to the dish)

Carne cruda di Fassona* "Macelleria Martini" battuta al coltello
*Hand cut "Martini Butcher" Fassona raw meat**

26

Il nostro uovo cotto alla brace, spuma di patata* ed emulsione al Parmigiano*
Our char-grilled egg, potato foam and Parmesan emulsion**

24

I Tajarin* "quaranta tuorli" al burro
Tajarin (fresh egg pasta) "forty egg yolk" with butter*

25

Risotto alla parmigiana e sugo d'arrosto*
*Parmesan risotto and roast sauce**

25

Filetto di vitella Piemontese, patata e nocciole
Piedmontese veal fillet, potato and hazelnuts

46

Zabaione
Zabaglione

16

ANTIPASTI APPETIZERS

La Fassona* piemontese "Macelleria Martini" battuta al coltello, salsa tonnata e polvere di capperi
Hand cut "Macelleria Martini" Fassona raw meat, tuna sauce and caper powder*

28

Tartare di tonno*, capperi, bottarga e limone
Tuna tartare, capers, bottarga and lemon*

37

Sashimi di salmone* servito con salsa Ponzu e crema di avocado
Salmon sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream*

29

L'uovo cotto alla brace, spuma di patata* ed emulsione al Parmigiano*
Our char-grilled egg, potato foam and Parmesan emulsion**

24

La focaccina al tartufo nero di Norcia e fontina d'alpeggio, cotta al tegamino
Focaccina with Norcia black truffle and Alpine fontina cheese, baked in the pan

43

Dall'orto... in padella: selezione di verdure saltate in padella
From the garden...to the pan: selection of seasonal pan-sautéed vegetables

20

Caviale "Oscetra" accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni
"Oscetra" caviar with blinis and its garnishes*

30gr - 110 | 50gr - 155

Caviale "Beluga" accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni
"Beluga" caviar with blinis and its garnishes*

50gr - 465

I PIATTI DEL MOMENTO

Porcino ripieno, salsa alle ortiche* e guancia croccante
Stuffed Porcino, nettle sauce and cheek lard*

38

Pomodori arrostiti, gamberi gobetti* crudi, stracciatella e crema di melone
Roasted tomatoes, raw gobetti shrimps, stracciatella cheese and melon cream*

38

Crudo di capesante*, panzanella e salsa di sedano verde
Raw scallops, panzanella and green celery sauce*

42

Fiori di zuccina ripieni di baccalà*, zucchine trombetta marinate e yogurt
Courgette flowers stuffed with salt cod, marinated trumpet courgettes and yogurt*

36

PRIMI STARTERS

Spaghettono "Verrigni" al pomodoro e basilico
"Verrigni" Spaghettono pasta, tomato and basil sauteed sauce

24

Tagliatelle fatte in casa "quaranta tuorli" al ragù di vitello*
*Homemade "forty egg yolk" tagliatelle pasta with veal meat sauce**

25

Il nostro minestrone di verdure del momento*
*Our seasonal vegetable soup**

20

I PIATTI DEL MOMENTO

Tortelli* di pasta fresca ripieni di ricotta di capra, salsa alla borragine e limone
Fresh pasta tortelli stuffed with goat ricotta cheese, borage and lemon sauce*

34

Gnocchi di patate all'astice*
*Potato gnocchi with lobster**

48

Risotto mantecato ai piselli novelli e salsa cacio e pepe*
*Risotto creamed with fresh peas and cacio e pepe sauce**

34

Fusilloro mantecato alle melanzane viola, datterini, capperi e mandorle
Fusilloro pasta creamed with purple eggplant, cherry tomatoes, capers and almonds

32

SECONDI MAIN COURSES

Il pesce* del giorno cotto alla brace, cuore di lattuga in padella
Char-grilled fresh fish of the day served with pan sautéed lettuce heart*

42

Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate* e bietoline
Barbecue cooked young rooster, mashed potatoes and chards*

40

Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne*
*Char-grilled beef entrecôte, roasted potatoes and meat sauce**

44

I PIATTI DEL MOMENTO

San Pietro*, guazzetto di vongole, cime di rapa e salicornia
John Dory fish, clam stew, turnip greens and salicornia*

54

Seppia* alla brace, insalata di patate, fagiolini e olive taggiasche
Char-grilled cuttlefish, potato salad, green beans and Taggiasca olives*

48

Animella di vitello arrosto, sedano rapa*, porcini e riso venere soffiato
Roasted veal sweetbreads, celeriac, porcini mushrooms and puffed black rice*

48

Sella d'agnello alle erbe, melanzana fondente, cipollotto e portulaca
Herb-crusted lamb saddle, eggplant fondant, purslane and caramelized spring onions

52

DESSERTS

Torta «Palazzo Parigi», cioccolato Guanaja e lampone*
*«Palazzo Parigi» cake, Guanaja chocolate and raspberry**

18

Il crème caramel di Damiano, gelato al rhum e crumble
Damiano's crème caramel, rum ice cream and crumble

18

Tarte tatin di mele, servita calda, con gelato alla vaniglia*
*Warm apple tarte tatin with vanilla ice-cream**

18

Tiramisù* con cialda al cacao
Tiramisù with cocoa wafer*

15

Cannolo al cocco, spuma di ricotta agli agrumi e Rhum, cedro*
*Coconut cannolo, citrus ricotta mousse with rum, citron**

18

I gelati e i sorbetti* di nostra produzione:
nocciole, vaniglia, cioccolato 80%, pistacchio e mou, limone, lampone,
albicocca e vaniglia, mango
Our homemade ice-creams and sorbets:*
hazelnut, vanilla, chocolate 80%, pistachio and caramel, lemon, raspberry,
apricot and vanilla, mango

14

Granita al caffè* / Granita alle fragole*
Coffee granita / Strawberry granita**

14

Tagliata di frutta fresca
Freshly sliced fruit

16

Tagliata di frutta esotica
Freshly sliced exotic fruit

20

Selezione di formaggi: Sei assaggi - 24 | Tre assaggi - 18
Cheese selection: Six pieces - 24 | Three pieces - 18

Gentile Cliente,

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni crociate durante le lavorazioni. Per come sono strutturati i locali di preparazione non si può escludere la possibile presenza di ulteriori sostanze che creano allergie ed intolleranze.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.



Dear Guest,

The staff is available to provide any information about the ingredients and the methods of preparation of the menu dishes.

The customer is invited to inform the staff about the need to consume food free of certain allergenic substances.

Our dishes may contain the following allergens:

Cereals containing gluten, Crustaceans and products thereof, Eggs and products thereof, Fish and products thereof, Peanuts and products thereof, Soybeans and products thereof, Milk and products thereof, Nuts, Celery and products thereof, Mustard and products thereof, Sesame seeds and products thereof, Sulphur dioxide and sulphites, Lupin and products thereof, Molluscs and products thereof.

It is not possible to guarantee the absence of cross-contamination during the cooking processing. Due to the layout of the preparation areas, it is not possible to exclude the potential presence of additional substances that may cause allergies and intolerances.

All prices are in EURO Vat and service included.