

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

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with "*" indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, as described in the procedures of the Manual of Food Safety Management System HACCP in accordance with the EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.

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 di Salina, bottarga e limone
Tuna tartare, Salina 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

Il nostro uovo cotto alla brace, crema di patata* ed emulsione al Parmigiano*
Our char-grilled egg, potato cream 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

Insalata russa di granchio reale*, fagiolini e patate viola al vapore
King crab Russian Salad, green beans and steamed purple potatoes*

46

Bruschetta di canocchie di mare* crude e pomodoro alla puttanesca
Mantis shrimp and "alla puttanesca" seasoned bruschetta*

34

Crudo di ricciola*, peperone friggitello, caviale, ravanelli e limone
Raw amberjack, friggitello pepper, caviar, radishes and lemon*

40

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with "*" indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, as described in the procedures of the Manual of Food Safety Management System HACCP in accordance with the EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.

PRIMI STARTERS

Spaghettoni "Verrigni" al pomodoro e basilico
"Verrigni" Spaghettoni 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

Risotto cacio e pepe, zucchine trombetta e scampi crudi*
*"Cacio e pepe" risotto, trumpet courgettes and raw langoustines**

42

Bottoni* di pasta fresca alle erbe di campo, caprino e borragine
Bottoni (homemade fresh pasta) stuffed with wild herbs, goat cheese and borage

32

Calamarata trafilata in oro e moscardini* in umido
*Gold-drawn calamarata pasta and stewed baby octopus**

38

Fregola cotta in tegame, fave, piselli, cipollotto e pecorino
*Saucepan cooked Fregola pasta with broad beans, peas,
spring onion and pecorino cheese*

32

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with "*" indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, as described in the procedures of the Manual of Food Safety Management System HACCP in accordance with the EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.

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

Salmone* cotto al vapore, salsa yogurt, finocchi, arance e pane croccante
Steamed salmon, yogurt dressing, fennels, orange and crunchy bread*

45

Astice arrosto, sfoglia alle cipolline borretane, sedano rapa e salsa di crostacei*
*Roasted lobster, Borretane onions puff pastry, celery root and shellfish sauce**

58

Agnello alla brace, melanzana zebrina, pomodoro secco, mandorle, capperi e
finocchietto selvatico
Char-grilled lamb with aubergine, dried tomato, almonds, capers and wild fennel

52

Animella di vitello in casseruola, asparagi bianchi di Bassano e spinaci novelli
Veal sweetbread, Bassano white asparagus and baby spinach

48

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with "*" indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, as described in the procedures of the Manual of Food Safety Management System HACCP in accordance with the EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.

DESSERTS

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

18

Semifreddo al cocco*, ananas fresco alla verbena e spuma al lime
Coconut parfait, fresh pineapple flavored with verbena and lime foam*

16

Mousse al caramello* e amaranto soffiato con biscotto finanziere alle fragole
Caramel and puffed amaranth mousse with strawberry financier biscuit*

18

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

18

Tiramisù*

15

I gelati e i sorbetti* di nostra produzione:
vaniglia, cioccolato 70%, nocciola, limone, fragola, mela verde e mango
Our homemade ice-creams and sorbets:*
vanilla, chocolate 70%, hazelnut, lemon, strawberry, green apple and mango

14

Selezione di formaggi
Cheese selection

20

Tagliata di frutta fresca
Freshly sliced fruit

16

Tagliata di frutta esotica
Freshly sliced exotic fruit

20

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” indicano prodotti surgelati o congelati all’origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with “*” indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, as described in the procedures of the Manual of Food Safety Management System HACCP in accordance with the EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.

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.

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 costumer 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.

All prices are in EURO Vat and service included.