

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

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

Carpaccio di dentice*, arancia sanguinella, finocchietto, scorzonera e Katsobushi
Snapper carpaccio, red orange, wild fennel, black salsify and Katsobushi

38

Baccalà* cotto in olio, puntarelle croccanti, acciughe e salsa verde
Cod cooked in oil, crispy puntarelle, anchovies and green sauce*

34

Cervella di vitello* alla milanese, rucola, foglie di senape e pecorino
Veal brains milanese style, arugula, mustard leaves and pecorino cheese*

32

Primizie cotte in tegame, pesto* di erbe e nocciole, emulsione al vino bianco
Pan-cooked firstfruits, herbs and hazelnuts pesto, white wine emulsion*

28

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

Mezzi paccheri mantecati alle cime di rapa, gamberi rossi* e stracciatella di bufala
Mezzi paccheri pasta creamed with turnip tops, red prawns and bufala stracciatella*

46

Tortelli* ripieni di faraona arrosto, tartufo nero di Norcia
Tortelli pasta filled with roasted guinea fowl, Nocia black truffle

38

Risotto ai carciofi spinosi e limoni d'Amalfi
Wild artichokes risotto and Amalfi lemons

34

Pasta, fagioli* e Parmigiano soffiato
Pasta, beans and puffed Parmesan*

28

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

Sogliola* cotta intera in umido, carciofi, capperi di Salina, olive taggiasche,
bottarga e pomodoro candito (per 2 persone)
Stew-cooked sole, artichokes, Salina's capers, taggiasche olives,
roe and candied tomato (for 2 people)*

128

Astice* arrosto, salsa al curry e agretti
Roasted lobster, curry sauce and agretti*

62

Guancia di vitello alla "royale", foie gras* e tartufo nero,
sedano rapa* e cime di rapa
Veal cheek "royale" style, foie gras and black truffle, celeriac* and turnip tops*

56

Filetto di cervo* cotto alla brace, semi croccanti, radicchio tardivo al vino rosso
e pera Martin Sec
Grilled venison fillet, crunchy seeds, red wine radicchio tardivo and Martin Sec pear*

46

SELEZIONE DI FORMAGGI *CHEESE SELECTION*

LATTE VACCINO

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI VACCHE ROSSE

AZ. LUIGI GUFFANTI

Formaggio a pasta dura, latte crudo stagionato 24 mesi
Raw milk hard cheese, aged for 24 months

GORGONZOLA DOLCE DOP

AZ. LUIGI GUFFANTI

Formaggio erborinato a pasta cruda stagionato 60 giorni
Aged 60-day raw milk blue cheese

LATTE DI BUFALA

ROBIOLA DI BUFALA

AZ. LUIGI GUFFANTI

Formaggio di latte di bufala, a latte crudo, a crosta fiorita,
stagionato 10 giorni
Raw buffalo milk cheese with bloomy rind, aged for 10 days

LATTE CAPRINO

TRONCHETTO DI CAPRA AL CARBONE VEGETALE

AZ. AGR. IL BOSCATO - PV

Formaggio di capra a latte crudo, semi stagionato affinato nel
carbone vegetale, stagionato 30 giorni
*Raw goat milk cheese, semi-aged and refined with vegetable
charcoal, aged for 30 days*

CUORE

AZ. AGR. IL BOSCATO - PV

Formaggio di capra a latte crudo a crosta fiorita e stagionato
30 giorni
Raw goat milk cheese with bloomy rinds, aged for 30 days

CAPRABLU

AZ. AGR. IL BOSCATO - PV

Formaggio di capra erborinato a latte crudo stagionato un
massimo di 5 mesi
Raw goat milk blue cheese aged for up to 5 months

LATTE OVINO

PECORINO VAL D'ORCIA STAGIONATO IN GROTTA "IL MAGNIFICO CACIO DI PIENZA"

AZ. CASEIFICI VAL D'ORCIA

Formaggio di latte di pecora pastorizzato, stagionato 100 giorni
in grotte di tufo
Pasteurized sheep milk cheese, aged for 100 days in tufa caves

PECORINO FIORE SARDO

CASEIFICI DI SARDEGNA
AFFINATO DA
LUIGI GUFFANTI

Formaggio di latte crudo ovino stagionato minimo 105 giorni
Raw sheep milk cheese aged for a minimum of 105 days

in accompagnamento pane ai frutti rossi e mostarda
served with red fruit bread and mustard

DESSERTS

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

18

Millefoglie alle fragole on gelato al cioccolato*
Millefeuille cake with strawberries and chocolate ice cream

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

Meringa alla vaniglia con mousse di arance rosse e gel allo zenzero e cremoso al cocco
Vanilla meringue with blood orange mousse and ginger gel and creamy coconut

18

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

14

Tagliata di frutta fresca
Freshly sliced fruit

16

Tagliata di frutta esotica
Freshly sliced exotic fruit

20

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.