

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**

44

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

44

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, 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

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

Caviare "Oscetra" accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni

"Oscetra" caviar with blinis and its garnishes*

30gr - 110 | 50gr - 155

I PIATTI DEL MOMENTO

Carpaccio d'astice, puntarelle croccanti e maionese di crostacei

Lobster carpaccio, crunchy chicory and shellfish mayonnaise

55

Capasanta* scottata all'orientale, cavolo cinese marinato, finocchio, sesamo e arancia

Oriental seared scallop, marinated bok choy, fennel, sesame and orange*

46

Mammola e topinambur cotti alla brace, tartufo nero e salsa di carciofo

Char-grilled "Mammola" and Jerusalem artichoke, black truffle and artichoke sauce

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.*

PRIMI STARTERS

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

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 "tutto verde" e tartufo nero di Norcia
"All green" risotto and Norcia black truffle

44

Tortelli di zucca mantovana*, burro e nocciole
Tortelli (homemade fresh pasta) stuffed with Mantuan squash, butter and hazelnuts

34

Conchiglioni di Gragnano, cime di rapa piccanti, gamberi rossi* e ricci di mare*
Gragnano conchiglioni pasta, spicy turnip greens, red prawns and sea urchins**

44

Passatina di cannellini*, scarola, uvetta e pinoli
Cannellini beans cream, escarole, raisins and pine nuts*

26

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*

40

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**

42

I PIATTI DEL MOMENTO

Scorfano, cozze e vongole in guazzetto*, cipollotto novello e bruschetta
Stewed Scorpionfish, mussels and clams, spring onion and bruschetta*

54

Seppia alla brace*, spuma di patata, agretti e salsa nera
Char-grilled cuttlefish, potato mousse, agretti and black sauce*

48

Piccione arrosto, carota alla brace, broccolo fiolaro e tartufo nero
Roast pigeon, char-grilled carrot, "fiolaro" broccoli and black truffle

56

Guancia di vitello brasata, lenticchie e verza in bottaggio
Braised veal cheek, lentils and cabbage

46

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

Spuma calda al caffè, cremoso alla banana e gelato all'anice*
*Hot coffee mousse, creamy banana and anise ice-cream**

18

Mousse allo yogurt*, mela verde, passion fruit e mais soffiato
Yogurt mousse, green apple, passion fruit and puffed corn*

16

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, clementine e mango
Our homemade ice-creams and sorbets:*
vanilla, chocolate 70%, hazelnut, lemon, clementines 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 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.

All prices are in EURO Vat and service included.