

# 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

Asparagi cotti sulla brace, pecorino, guanciale e salsa alla carbonara  
*Char-grilled asparagus, pecorino cheese, cheek lard and carbonara sauce*

35

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, asparagi bianchi e salicornia  
*John Dory fish\*, clam stew, white asparagus 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, fave\* in tre modi e riso venere soffiato  
*Roasted veal sweetbreads, fava beans\* and puffed black rice*

48

Sella d'agnello alle erbe, finferli, agretti e cipollotto caramellato  
*Herb-crusted lamb saddle, chanterelles, agretti and caramelized spring onions*

52

## DESSERTS

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

18

Soffice di mela verde\*, pere caramellate, sorbetto allo shiso\* e gel all'hibiscus\*  
*Green apple sponge, caramelized pears, shiso sorbet\* and hibiscus gel\**

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:  
noccioia, 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.