

LUNCH & SNACKS

Insalata Verde o Mista ⑳ <i>Green or Mixed Salad</i>	€ 10
Insalata verde con carpaccio di spada fumè, chutney di lamponi, finocchi, arancia e sesamo nero <i>Green salad with smoked swordfish, raspberry chutney and fennel</i>	€ 16
④ ⑪	
Tartare di fassona piemontese con burrata del cilento, pomodoro essiccato e acciughe di Sciacca <i>Beef tartar, burrata, sundried tomatoes and anchovies</i>	€ 20
④ ⑦ ⑱	
Tartare di tonno con avocado, riso venere e riduzione al miso e balsamico <i>Red tuna* tartare with avocado, soy and miso reduction and Venere rice</i>	€ 18
④ ⑥	
Caprese al caldo, zuppetta di pomodoro con bocconcini di bufala, basilico e sfoglia di pane casereccio <i>A hot twist on the Caprese</i>	€ 15
⑦ ①	
Vellutata di zucca mantovana con robiola di Roccaverano e zenzero fresco <i>Pumpkin soup with ginger and robiola cheese</i>	€ 15
⑦	
Cubo di vitello tonnato con cipolla di Tropea in agrodolce, fiori di cappero e tapenade di olive taggiasche <i>Veal with tuna sauce and caper flowers</i>	€ 22
③ ④ ⑱	
Mezzo pacchero di Gragnano ripieno alla norma, pesto ligure e fonduta al parmigiano Reggiano <i>Mezzo Pacchero pasta with Norma style filling, pesto & parmigiano</i>	€ 17
① ⑦ ⑧	
Risotto cacio e pepe con tartare di tonno e crema inglese al lime <i>Cacio & pepe Risotto with Tuna tartar and lime cream</i>	€ 17
① ④ ⑦ ⑫ ③	
Costoletta di vitello alla milanese con patate soute, misticanza e pomodoro datterino <i>Milanese veal cutlet with rocket salad, cherry tomatoes and french fries</i>	€ 28
① ③ ⑱	
Guancetta di vitello con purè di castagne, verdure in agrodolce e demi-glass <i>Veal cheek with chesnut purée and bitter sweet vegetables</i>	€ 28
⑱ ⑫	
Formaggi misti assortiti ⑦ <i>Assorted mixed cheeses</i> € 14	
Fragole e/o frutti di bosco freschi <i>Fresh strawberries or berries</i> € 8	
I gelati ** : Crema, Pistacchio, Cioccolato, Fior di latte I sorbetti ** : Limone ① ⑦ ⑧ <i>Ice cream: Vanilla, Pistachio, Chocolate, Milk cream</i> € 4/10 <i>Sorbets: lemon</i> € 4/10	

① glutine-cereali/grain-gluten ② crostacei/shellfish ③ uova/eggs ④ pesce/fish ⑤ arachidi/peanuts ⑥ soia/soya ⑦ latte/milk
⑧ frutta a guscio/nuts ⑨ sedano/celery ⑩ senape/mustard ⑪ semi di sesamo/sesame seed ⑫ solfiti/sulphites ⑬ lupini/lupins
⑭ molluschi/seafood - mollusc ⑱ carne/meat ⑳ piatto vegetariano/vegetarian dish

Per eventuali allergie e/o intolleranze avvisate il nostro personale,
nel menù sono indicati gli allergeni ed è consultabile l'elenco/scheda degli allergeni su richiesta.

For any allergies and / or intolerances, notify our staff, the allergens are indicated in the menu and the allergen list / sheet can be consulted on request.

Piatti contrassegnati con * sono disponibile dalle 12:30 alle 14:30.

Dishes marked with * are available from 12:30 to 14:30 only.

Alcuni prodotti contrassegnati con ** possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. ce n. 852/04. Siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.

Some products marked with ** can be deep frozen or frozen on site (by rapid temperature reduction) as described in the procedures of the hygienic self-control manual pursuant to reg. ce n. 852/04. We are available for any clarification.