

antipasti

Animelle arrosto, astice, zucchine e zest di limone* <i>Roasted sweetbread, lobster, zucchini and lemon zest</i>	20
Fiori di zucca, ricotta, mascarpone, melanzane, zucchine, pomodoro e zest di limone <i>Zucchini flowers, ricotta cheese, mascarpone cheese, eggplant, zucchini, tomato and lemon zest</i>	12
Tartare di manzo, acciughe, capperi, bottarga di muggine <i>Beef tartare, anchovies, capers, mullet roe</i>	18
Trippa, passata di pomodorini, pecorino sardo "Primo Fiore"* <i>Tripe, tomato sauce and pecorino cheese</i>	16

primi

Risotto Carnaroli al nero di seppia e calamari* <i>Carnaroli Risotto with cuttlefish ink and squids</i>	22
Pasta mista, crema di fagioli, ragù di cozze e calamari, nervetti* di vitello <i>Mixed pasta, beans cream, mussels and squid ragout, veal tendons</i>	16
Tagliatelle al ragù di vitello* <i>Veal ragout tagliatelle</i>	18
Cappelletti, burro, aceto invecchiato 6 anni, bottarga di tonno* <i>Cappelletti, butter, aged vinegar and tuna bottarga</i>	17

secondi

Entrecote di giovenca maturata 40 giorni con melanzane brasate <i>Entrecote of heifer matured 40 days with braised eggplants</i>	28
Pescato del giorno alla brace con verdure di stagione* <i>Grilled catch of the day with seasonal vegetables</i>	27
Cotoletta alta di vitello "alla Milanese"* <i>"Milanese style" veal cutlet</i>	27

acqua Panna / S. Pellegrino 3.5
caffè espresso **Carnera** 3
(Brasile 60%, Ethiopia 40%)

coperto 4

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate o consultare l'apposito elenco presente in cassa.