

Fam

ANTIPASTI

Il nostro Crudo di Mare ^{2, 4, 14}	40 €
Tartare di Pescato del Giorno ^{2, 4, 14}	23 €
Polpo alla Brace, Patata Dolce, Spinaci, Guazzetto di Pomodori di Bruciati ^{1,4}	24 €
Uovo croccante, Fonduta di Blu del Monviso, Porcini alla Brace ^{1,3,7,8}	18 €
Battuta di Fassona Piemontese alla Francese, Cannolo Salato & Spuma di Grana Padano ^{1,3,6,7}	22 €
Selezione di Affettati & Gnocco Fritto ^{1,7,12}	20 €

CRUDITÉ

Ostrica del Giorno 6€/pz
Gambero Rosso di Porto Santo Spirito, Puglia 8€/pz
Scampo di Scozia 7€/pz



PRIMI PIATTI

Linguina ai Gamberi, Perseghina, Battuta di Gambero Rosso di Porto Santo Spirito, Caviale di Storione ^{1,2,4,7}	28 €
Tagliatelle al Ragù di Mare ^{1,2,3,4,14}	21 €
Risotto Rosa & Fonduta di Grana Padano ^{1,7,12}	18 €
Raviolo di Faraona, Salsa Bernese, Jus di Faraona ^{1,3,6,7,12}	26 €
Gnocchetto di Patate, Strachìtunt, Stracotto di Vitello all’Amarone ^{1,3,7,12}	18 €
Spaghettone alla Carbonara ^{1,3,7,12}	18 €

SECONDI PIATTI

Ricciola di Fondale alla Mediterranea ^{1,2,4,7,14}	30 €
Filetto di Manzo, Jus di Vitello, Patate Novelle ^{1,7}	38 €
Cuberoll di Manzetta Prussiana & Cavalfiori alla Griglia	28 €
Costata di Manzetta Prussiana	8 €/hg
Fiorentine di Manzetta Prussiana	9 €/hg

CONTORNI

Zucchine alla Griglia 6€ Carote alla griglia 6€
Patate al Forno 6€ Patatine fritte 6€
Cavolfiore alla griglia 6€ Insalata Mista 8€

Allergeni
1. Cereali/glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latticini 8. Frutta con guscio 9. Sedano
10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

STARTERS

Sea Crudit� Selection ^{2, 4, 14}	40 �
Fish Tartare: catch of the day ^{2, 4, 14}	23 �
Chargrilled Octopus, Sweet Potato, Spinach, Burnt Tomatoes ^{1,4}	24 �
Crunchy Egg, Blu del Monviso Fondue, Chargrilled Porci Mushrooms ^{1,3,7,8}	18 �
French Style Hand Cut Beef Tartare, Salty Cannolo & Grana Padano Foam ^{1,3,6,7}	22 �
Cured Meats Selection & Gnocco Fritto ^{1,7, 12}	20 �

CRUDIT S

Oyster of the Day 6�/pz
Gambero Rosso of Porto Santo Spirito 8�/piece
Scottish Langoustine 7�/piece



FIRST COURSES

Linguine with Shrimps, Anchovies, Sturgeon Caviar, Shrimp Tartare ^{1,2,4,7}	28 �
Tagliatelle with Fish Ragout ^{1,2,3,4,14}	21 �
Pink Risotto & Grana Padana Fondue ^{1,7,12}	18 �
Guinea Fowl Ravioli, Bernes Sauce, Seasonal Herbs ^{1,3,6,7,12}	26 �
Potato Gnocchi, Strach�tunt Cheese, Veal Cheek with Amarone ^{1,3,7,12}	18 �
Spaghettone alla Carbonara ^{1,3,7,12}	18 �

MAIN COURSES

Amberjack � la Mediterranea ^{1,2,4,7,14}	30 �
Chargrilled Beef Fillet, Veal Jus, Young Potatoes ^{1,7}	38 �
Manzetta Prussiana Cuberoll & Chargrilled Cauliflowers	28 �
Rib Eye Steak Manzetta Prussiana	8 �/hg
T-Bone Steak Manzetta Prussiana	9 �/hg

SIDE DISHES

Chargrilled Zucchini 6� Chargrilled Carrots 6�
Baked Potatoes 6� French Fries 6�
Chargrilled Cauliflowers 6� Mixed Salad 8�

Allergens
1. Cereals/gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soya 7. Dairy products 8. Nuts 9. Celery
10. Mustard 11. Sesame 12. Sulfur dioxide 13. Lupins 14. Molluscs



DOLCI

Tiramisù ^{1,3,7}

8 €

abbinato con Rum Zacapa 18 €

Gelato al Pistacchio di Stigliano ^{1,7,8}

7 €

abbinato con Scotch Glenmorangie 16 €

Sorbetto Mango & Passion Fruit

6 €

abbinato con Gin Hendrick's
Flora Adora & Indian Fever Tree Tonic 18 €

Sorbetto Lime & Menta

6 €

abbinato con Gin Kinobi & Indian Fever Tree Tonic 18 €

Cheesecake ai Frutti di Bosco ^{1,3,7,8}

7 €

abbinato con Passito Selva Capuzza Lume 14 €

Allergeni

1. Cereali/glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latticini 8. Frutta con guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi



DOLCI

Tiramisù ^{1,3,7}

8 €

paired with Rum Zacapa 18 €

Pistachio from Stigliano Gelato ^{1,7,8}

7 €

paired with Scotch Glenmorangie 16 €

Mango & Passion Fruit Sorbet

6 €

paired with Gin Hendrick's
Flora Adora & Indian Fever Tree Tonic 18 €

Lime & Mint Sorbet

6 €

paired with Gin Kinobi & Indian Fever Tree Tonic 18 €

Berries Cheesecake ^{1,3,7,8}

7 €

paired with Passito Selva Capuzza Lume 14 €

Allergens

1. Cereals/gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soya 7. Dairy products 8. Nuts 9. Celery
10. Mustard 11. Sesame 12. Sulfur dioxide 13. Lupins 14. Molluscs