

Antipasti

Gran Selezione di Salumi di Jolanda de Colò con la nostra Giardiniera ^(1,9)

Selection of Cold Cuts by Jolanda de Colò with Homemade Giardiniera

22

Carciofo in doppia cottura su crema di ceci, chips di Topinambur e Mayo alla Menta ^(1,3,7)

Double-cooked artichoke on Chickpea cream, Jerusalem artichoke chips and Mint mayo

16

Scampi di Manfredonia avvolti nel Lardo di Patanegra su crema di Asparagi ^(2,7)

Scampi from Manfredonia wrapped in Patanegra Lard on Asparagus cream

17

Uovo croccante dal Cuore morbido su nido di Porri croccanti, fonduta di Grana Padano e Tartufo nero ^(1,3,7)

Crispy Egg with a Soft heart on nest of crunchy Leeks, Grana Padano and black Truffle Foundue

18

Tartare di Filetto di Manzo con Nocciole Tostate e Maionese al Tuorlo d'uovo ^(3,8)

Beef Fillet Tartare with Toasted Hazelnuts and Egg Yolk Mayonnaise

19

Il nostro Pan Brioche al vapore con Burro montato della Normandia e filetti di Sarde affumicate ^(1,4,7)

Homemade steamed Brioche Bread with Normandy whipped butter and smoked Sardine fillets

18

Selezione di Mare Crudo: Ostriche Krystale, Gamberi rossi di Mazara del Vallo e Scampi di Manfredonia ^(2,14)

Selection of Raw Seafood: Krystale Oysters, Red Prawns from Mazara del Vallo and Scampi from Manfredonia

28

Primi

Risotto con Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, Cavolo Rosso, gel di Carote e granella di Pistacchio ^(2,7,8,9,12)

Risotto with Red Prawns from Mazara del Vallo, red Cabbage, Carrots gel and Pistachio grains

19

I Nostri Ravioli ripieni di Guancia di Maialino Iberico sul suo Fondo, confettura di Rabarbaro e Tartufo Nero ^(1,3,7)

Homemade Ravioli stuffed with Iberian Pork cheek on Brown Stock, Rhubarb jam and Black Truffle

18

Linguine Mancini con Vongole Veraci, Pecorino e Basilico ^(1,7,14)

Linguine Mancini with Veraci Clams, Pecorino Cheese and Basil

18

Fusilli lunghi Mancini con ragù di Chianina al vino rosso di Valtellina ^(1,7,9,12)

Fusilli Mancini with Beef ragù and Valtellina Red wine

16

Risotto alla vecchia Milano con Zafferano e cialda al Parmigiano ^(7,9,12)

Old Milan risotto with Saffron and Parmesan waffle

16

Secondi

Ossobuco di vitello, con risotto classico alla Milanese ^(7,9,12)

Veal Ossobuco with classic Milanese risotto

29

Trancetto di Ombrina su crema di Canellini, Asparagi, Cipolla di Tropea Caramellata e Olio al Prezzemolo ^(4,9)

Slice of Croaker with Canellini Beans cream, Asparagus, caramelized Tropea Onion and Parsley Oil

26

Filetto di Manzetta Prussiana con Indivia Glassata e Carote Baby ⁽¹²⁾

Prussian Beef Fillet with Glazed Endive and baby Carrots

30

Polpo in doppia cottura su crema di Peperoni arrosto con Cipolla rossa in agrodolce e Pack-Choi saltato ⁽¹⁴⁾

Double cooked Octopus on roasted Peppers cream with sweet and sour Red Onions and Sauteed Pack-Choi

26

Oca in Onto cotta a bassa temperatura con puré di Patate aromatizzato alla Vaniglia ^(7,8,9,12)

Goose Low-Temperature Cooked with Vanilla-flavored Mashed Potatoes

32

Cavolfiore in doppia cottura, crema di Salvacremasco, salsa orientale e polvere di Alloro ^(6,7)

Double-cooked Cauliflower with Salvacremasco cream cheese, oriental sauce and Bay powder

20

Cotoletta alla Milanese con Patate Rustiche ^(1,3,7)

Milanese Veal chop with Rustic Potatoes

32

Contorni del giorno

Tagliere di verdure di Stagione alla Griglia

Grilled Seasonal vegetables

9

Lattughino Baby alla Griglia

Grilled Baby Lattuce

8

Insalata mista ⁽⁹⁾

Mixed salad

8

Patate rustiche

Rustic Potatoes

7

Coperto

3,5

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the service personnel

Alcuni prodotti 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. Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi chiarimento. **Some products may have been frozen or frozen in place (by blast chilling temperature) as described in the procedures of the Manual of Self-Control Hygienic under EC Reg. No. 852/04. The dining room staff is available for any explanation.**

ALLERGENI: Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)

ALLERGENS : Gluten (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10) Sesame (11), Sulphur dioxide (12), Lupins (13), Molluscs (14)