

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

Burrata su Gazpacho di Pomodori e Fragole con crumble di Tarallo ^(1,7)

Burrata on Tomato and Strawberry Gazpacho with Tarallo Crumble

17

Scampi di Manfredonia avvolti nel Lardo di Patanegra su crema di Patate e Basilico ^(2,7)

Scampi from Manfredonia wrapped in Patanegra Lard on Potato and Basilic 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 condita alla Francese con tuorlo d'uovo di Quaglia ^(1,3,10)

Beef Fillet Tartare with French Style dressing and Quail egg yolk

19

Sauté di Cozze con Latte di Cocco, Lemongrass, Zenzero, Curry e Coriandolo ^(8,14)

Sautéed Mussels with Coconut Milk, Lemongrass, Ginger, Curry and Coriander

16

Catalana di Mare cruda e cotta con Aceto di Mele ^(2,4,9,12,14)

Raw and Cooked Catalan-Style Seafood with Apple Cider Vinegar

23

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 Stracciatella di Burrata alla "Cacio e Pepe Rosa al lime" ^(1,3,7)

Homemade Ravioli stuffed with Burrata Cheese in "Cacio e Pepe" lime sauce

18

Linguine Mancini al Prezzemolo con Cozze, Vongole Veraci e crumble al Peperoncino ^(1,14)

Linguine Mancini in Parsley with Mussels, Veraci Clams and Chili Pepper crumble

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 Cannellini, Cipolla di Tropea Caramellata e Olio al Prezzemolo ^(4,9)

Slice of Croaker with Cannellini Beans cream, 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

Carrè di Agnello in panure alle Erbe con sauté di Verdure di Stagione su salsa di Yogurt alla Menta ^(1,7,11,12)

Rack of Lamb in Herb Breadcrumbs with Sautéed Seasonal Vegetables on a Mint Yogurt sauce

27

Patata Americana in crosta di sesamo su Hummus di Ceci e salsa di Rapa Rossa ^(1,8,10,11)

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 Estiva ^(7,9)

Summer Mixed salad

12

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)