

## Spring 2017 Dinner menu

Parmigiana di melanzane 2017 <sup>1,7</sup> <i>Eggplant parmigiana 2017</i>	16,00
Sgombro scottato e zuppetta di fagioli borlotti di Gombolò con chips di pane alle erbe <sup>1,4,9*</sup> <i>Seared mackerel, borlotti beans sauce and croutons</i>	18,00
Battuta di fassona con patate affumicate, germogli e tartufo nero <i>Fassona beef tartare, smoked potatoes, sprouts and black truffle</i>	22,00
<hr/> <i>Italian classics</i> <hr/>	
Selezione di salumi e formaggi italiani <i>Platter of Italian cold cuts and cheese</i>	17,00
Crudo di mare: ostriche, gambero rosso e scampi <sup>2*</sup> <i>Sea crudo: Oysters, red prawns and scampi</i>	22,00
Focaccia di lievito madre alla caprese <sup>1,7</sup> <i>Buffalo mozzarella e tomato focaccia</i>	12,00
Ravioli fatti in casa con ripieno di ricotta, gambero rosso di Sicilia, limone e salsa di datterino confit <sup>1,2,3,7</sup> <i>Home made ravioli pasta stuffed with ricotta cheese, Sicilian shrimps, lemon and tomato confit</i>	20,00
Risotto con zucchine in fiore, mousse di caprino e pepe rosa <sup>7,9,10</sup> <i>Risotto with zucchini flowers, goat cheese and pink pepper mousse</i>	16,00
Linguine con asparagi, guanciale glassato e salsa mousseline <sup>1,3,7</sup> <i>Linguini with asparagus, glazed pork and mousseline sauce</i>	18,00
Pacchero con ragù alla genovese di manzo e caciocavallo podolico <sup>1,7,9</sup> <i>Paccheri pasta with beef and caciocavallo ragù</i>	17,00
<hr/> <i>Italian classics</i> <hr/>	
Spaghetti germe di grano alla carbonara <sup>1,3,7</sup> <i>Carbonara spaghetti</i>	16,00

Branzino scottato, insalata di pomodori cuore di bue e provola liquida <sup>4,7\*</sup> 24,00  
*Seared sea bass, heirloom tomato salad and provola cheese*

Filetto di maialino, mela verde e cicoria 20,00  
*Pork fillet, green apple and chicory*

Suprema di faraona, polenta in due consistenze e peperoni grigliati <sup>7</sup> 18,00  
*Half Guinea fowl, polenta two ways and grilled bell peppers*

---

*Italian classics*

---

Cotoletta di vitello alla milanese <sup>1,3,7</sup> 24,00  
*Milanese veal schintzel*

Mousse al cioccolato, ananas, crumble al pistacchio <sup>1,3,7,9</sup> 13,00  
*Chocolate mousse, pineapple, pistachios crumble*

Tartelletta con crema al limone e frutti di bosco <sup>1,3,7</sup> 10,00  
*Lemon cream and berries tart*

Zuppa inglese <sup>1,3,7,8</sup> 10,00  
*English trifle*

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts  
9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14:  
Molluschi/Moluscs

\* Ingrediente abbattuto/frozen