

## *Gli Antipasti*

L'insalatina di radicchio dolce, mele, tonno essiccato e crostini croccanti

*Salad of radicchio, apples, dried tuna and croutons*

8

Il polpo arrostito, burrata, broccolo e aglio nero

*Crispy octopus, burrata, broccoli and black garlic*

12

La crudité di scampi e gamberi rossi, uova di salmone e pompelmo

*Raw shrimp and prawns, salmon roe and grapefruit*

3/pz

L'uovo pochè, crema di Parmigiano, carciofi e tartufo nero

*Poached egg, Parmigiano cream, artichokes and black truffle*

10

La lingua salmistrata, vellutata di patate alla senape e gocce di olive nere

*Cured beef tongue, potato foam and drops of olives*

10

Il vitello: battuta, carpaccio e filetto scottato, mousse di caprino

*Calf: tartare, carpaccio and seared tenderloin and fresh goat cheese*

14

## *I Primi Piatti*

Gli spaghetti di Gragnano con cozze, vongole e bergamotto

*Spaghetti with mussels, clams and bergamot*

12

I tortelli al nero ripieni di branzino, crema di broccolo, gocce di zucca  
e chips di carciofo

*Black tortelli stuffed with seabass, broccoli and pumpkin cream, artichoke's chips*

12

Il risotto Carnaroli con capesante, cipolla rossa marinata e nero di seppia (min. 2 persone)

*Risotto with scallops, marinated red onion, parsley and cuttlefish ink*

14

I bigoli cacio, pepe e tastasale Mantovano

*Bigoli with pecorino romano cheese, pepper and Mantua's sausage*

8

I rigatoni di Gragnano al ragù di capriolo e ricottina stagionata

*Rigatoni with roe deer ragout and seasoned ricotta*

10

La zuppa di cipolla bianca, croccante di pane integrale e tartufo nero

*Onion soup, whole grain bread and black truffle*

10

## *9 Secondi Piatti*

La guancia brasata al Colli Euganei Rosso e caffè, polentina tenera e tartufo nero

*Pork cheek braised with red wine and coffee, italian cornmeal mush and black truffle*

16

Il maialino da latte arrostito, radicchio a bassa temperatura e senape di Digione

*Roasted suckling pig, radicchio and mustard*

18

La pluma iberica, confettura di mirilli e puntarelle

*Grilled Iberian pork, blueberry jam and chicory salad*

18

La Steak Tartare

24

La selezione di formaggi con confetture abbinate

*A selection of cheeses with jams*

15

Il fritto di pesce e ortaggi di stagione

*Variety of fried fish and vegetables*

22

Il filetto di rombo scottato, burrata, chips di patata viola e maionese al lime

*Turbot fillet, burrata, chips and lime mayonnaise*

24

## *Dalla Griglia*

La bistecca alla fiorentina *(consigliata per due persone)*

*Florentine T-bone steak (recommended for two)*

5/etto

La costata di Sorana

*Rib of beef steak*

4,5/etto

Lo Chateaubriand con la sua salsa bernese *(consigliato per due persone)*

*The core of beef's tenderloin with bernese sauce (recommended for two)*

48

La bistecca Tomahawk di Wagyu *(consigliata per due persone)*

*Tomahawk Steak is an on-the bone Rib Steak with a long rib bone french-trimmed (recommended for two)*

100

## *I nostri desserts*

Tutti i dessert e i gelati 7 euro

### *La Foresta Nera*

Pan di spagna al cioccolato, panna francese, amarene e kirsch  
*Chocolate cake, whipping cream, kirsch and sour cherries*

*In abbinamento: Moscato di Sicilia 5*

### *L'uovo tropicale*

Zuccotto al mango, salsa di latte e vaniglia, cannolo al cocco  
*Mango semifreddo, milk and vanilla sauce, coconut biscuit*

*In abbinamento: Fior d'Arancio Spumante 5*

### *Madame Noisette*

Cre moso alla nocciola, biscotto al burro, nocciole caramellate  
e coulis ai lamponi  
*Hazelnut cream, shortcrust pastry and raspberry coulis and caramelized hazelnuts*

*In abbinamento: Malteco Ron 10 años 8*

### *Varietà al cioccolato*

Tortino al cioccolato, cremino al cioccolato bianco e fondente,  
crumble al Calvados, gelato al fior di latte e cioccolato di Modica  
*Chocolate cake, dark and white chocolate mousse, crumble and ice cream*

*In abbinamento: Calvados Château du Breuil 8*

## *I nostri gelati*

*Gelato al Pistacchio di Bronte D.O.P. e frutta secca sabbciata*

*Gelato alla Nocciola del Piemonte I.G.P.*

*Gelato al Fior di Latte e cioccolato di Modica*

*Sorbetto all'arancia, lime e zenzero*