



Menu

EXECUTIVE CHEF **GIANNI TANCREDI**
CHEF DE CUISINE **LUCA CARRUBBINO**
CHEF **PAOLO BODINI**
CHEF **RAFFAELE CADORA**

RESTAURANT MANAGER **VIANOR CARPINEANU**



Cocktail List

KIR SUPREME**16 €**

Crema de Cassis & Bellavista Alma Grand Cuvée Brut

G&T BY THE LAKE**13 €**

Rivo Foraged Gin e acqua brillante

SMOKED MULE**12 €**

Twist del famoso Moscow Mule con mezcal Casamigos, nettare d'agave puro, succo di lime e top di ginger beer

BOULEVARDIER**12 €**

Dall'incontro fra un barman scozzese e un giornalista parigino nasce questo famoso twist del classico negroni: Buffalo Trace bourbon Whiskey, bitter Campari e Cocchi Vermouth di Torino

CRANBERRY FIZZ**10 €**

Cocktail analcolico con Seedlip garden Gin analcolico, succo di cranberry e succo di lime fresco



Antipasti

- INSALATONA DI SPINACINI BABY, ARANCE, NOCI, SCAGLIE DI PARMIGIANO
REGGIANO 30 MESI, FINOCCHI E CHICCHI DI MELOGRANO CON DRESSING AL BALSAMICO.** 17 €
Baby spinach salad, oranges, walnuts, parmesan flakes
reggiano aged 30 months, fennel and pomegranate seeds with balsamic dressing.
(7, 8 vegetariano, *gluten free)
- CROSTONE DI PANE AL GRANO DURO CON BURRATINA PUGLIESE BIOLOGICA, CREMA DI
MELANZANE VIOLA ARROSTITE, BASILICO E POMODORINI CANDITI.** 16 €
Bread with biological burrata cheese from Puglia, roasted purple
aubergines cream, basil and confit tomatoes.
(1, 7, vegetariano)
- PUNTARELLE CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO, SFOGLIE DI CARTA MUSICA CON DRESSING
ALL'ACETO DI CHAMPAGNE E BLU DEL MONVISO.** 17 €
Puntarelle with Cantabrian anchovies, typical bread from Sardinia with Champagne
vinegar dressing and Monviso blue cheese.
(1, 4, 7)
- CREME BRULE AL CASTELMAGNO CON TOPINAMBUR E NOCCIOLE INTERE AL MIELE.** 14 €
Castelmagno cheese brule with Jerusalem artichokes and whole hazelnuts with
honey.
(3, 7, 8 vegetariano, *gluten free)



Primi

ORECCHIETTE ALLA FARINA RIMACINATA CON CIME DI RAPA, POMODORINI DEL PIENNOLO DOP E ACCIUGA DEL CANTABRICO. 19 €

Orecchiette pasta with re-milled flour with turnip greens, tomatoes from Sicily and Cantabrian anchovies.

(1, 4)

STRACCETTI AL GERME DI GRANO CON CREMA DI CAVOLFIORI, ROSETTE DI CAVOLO ROMANESCO, OLIVELLE E SABBIA AI POMODORI SECCHI. 16 €

Straccetti pasta with cauliflower cream, cabbage rosettes romanesco, olives and sand with dried tomatoes.

(1, vegano)

***** GNOCCHETTI DI PATATE CACIO E PEPE NERO, CON CARCIOFI E MENTA, SU CREMA AL PECORINO ROMANO E STIMMI AI FIORI DI CROCUS. 20€**

*** Potato gnocchi with cheese and black pepper, with artichokes and mint, on Pecorino Romano cheese and crocus flower stigmas.

(1, 3, 7, vegetariano)

***** RAVIOLI AL RADICCHIO E RICOTTA DI BUFALA CON TREVISANO STUFATO AL VINO ROSSO E MIELE. 18 €**

*** Homemade ravioli with radicchio and Buffalo ricotta cheese with Trevisano stew with red wine and honey.

(1, 3, 7, vegetariano)

VELLUTATA DI BROCCOLI AL NATURALE CON CROSTINI AI MULTICEREALI E PEPE NERO. 12 €

Natural broccoli soup with multigrain croutons and black pepper.

(1, vegano)



Secondi

- 500GR. DI COSTATA BLACK ANGUS IRLANDESE CON PATATE AL CARTOCCIO, BURRO AROMATICO, VERDURE GRIGLIATE E PANNA ACIDA DELLA NORMANDIA.** 33 €
500gr. of Irish Black Angus entrecôte with potatoes, flavoured butter, grill vegetables and Normandia's creme fraiche.
(7, *gluten free)
- ALETTE DI POLLO MARINATE ALLA SENAPE DI DIGIONE, ERBE DI PROVENZA E MIELE DI ACACIA CON PATATE AL CARTOCCIO E SALSA BAGNET ROSS.** 18 €
Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with roasted potatoes and Bagnet ross sauce.
(7, 10, *gluten free)
- COSTINE DI SUINO MARINATE CON SALSA BBQ ED ERBE AROMATICHE, COTTE A BASSA TEMPERATURA ACCOMPAGNATE CON PATATE ARROSTITE, PATATE DOLCI E SALSA BBQ.** 22 €
Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.
(7, 8, 9, 10, 12, *gluten free)
- SCAMONE D'AGNELLO NATURE'S MEADOW BIO MARINATO AL TIMO CON PATATE ARROSTO, PATATE DOLCI E SALSA CHIMICURRY ALLA MENTA.** 23 €
Lamb scamone meat Nature's meadow bio, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.
(7, *gluten free)
- DOPPIO SPIEDO DI PICANHA E SALSICCIA PICCANTE SU INSALATINA DI TACCOLE BABY ALLA SENAPE E POMODORI CANDITI ALL'ARANCIA.** 24 €
Double skewer of picanha, spicy sausage on baby snow peas with mustard and candied tomatoes with orange.
(7, 10, *gluten free)
- TORTINO DI ZUCCHINE CON PATATE AL POMODORO SECCO, OLIVELLE E TIMO SU EMULSIONE DI POMODORO CRUDO AL BASILICO.** 16 €
Zucchini and potatoes flan with dry tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.
(vegano, *gluten free)



Detox

APRICOT OOLONG

THÈ OOLONG CON ALBICOCCA E PETALI DI ROSA

Oolong tea with apricot and rose petals

6 €

SNOW WHITE

THÈ BIANCO E VERDE CON MANDORLA, CANNELLA E ARANCIA

White and green tea with almond, cinnamon and orange

6 €

EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO

THÈ NERO DARJEELING CON BERGAMOTTO

Darjeeling black tea with bergamot

6 €

TISANA NINNA NANNA

TISANA RILASSANTE CON MELA, FIORI DI CAMOMILLA, ROSA CANINA, VERBENA,

RIBES NERO, FIORI D'ARANCIO, FIORI DI TIGLIO E FIORI DI FIORDALISO

Relaxing herbal tea with apple, chamomile flowers, rose, verbena, black currant, orange blossom, lime blossom and cornflower blossom

6 €

BANCHA ARASHIYAMA

THÈ VERDE GIAPPONESE RACCOLTO IN PRIMAVERA

Green tea, spring harvested

6 €



Dolci

TIRAMISÙ CLASSICO AL MASCARPONE E CAFFÈ.

Home made classic tiramisù.

(1, 3, 7)

8 €

LA MIASCIA AROMATIZZATA AGLI AGRUMI E CANNELLA CON SALSA VANIGLIA DEL MADAGASCAR.

Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears served with Madagascar vanilla sauce.

(1, 3, 7, 8)

8 €

BAVARESE AL MANGO CON GEL AL PASSION FRUIT E CRUMBLE AL COCCO.

Mango Bavarian, with passion fruit gel and coconut crumble.

(1, 3, 7, 8)

8 €

***IL SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO RON ZACAPA 23Y SOLERA GRAN RESERVA* (ABBINAMENTO DOLCE E RUM)**

25 €

CHEESECAKE ALLA RICOTTA DI PECORA PROFUMATA ALL'ARANCIA CON COULIS DI LAMPONI.

Orange sheep ricotta cheesecake with coulis of raspberries.

(1, 3, 7, 8)

8 €

1. Cereali contenenti Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi e derivati 6. Soia
7. Latte e Latticini 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di Sesamo 12. Ani-
dride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

1. Cereals 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk 8. Nuts
9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

* rischio di contaminazione // contamination risk

** prodotto surgelato all'origine // freezed

*** fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and freezed

coperto a persona // cover charge € 3.50

tutti i prezzi sono indicati in € // all the prices are in €