

The background features large, teal-colored abstract shapes and stylized monstera leaves with white cutouts. The word 'Menu' is written in a black, cursive script across the top.

Menu

EXECUTIVE CHEF **GIANNI TANCREDI**

CHEF DE CUISINE **PAOLO BODINI**

CHEF **LUCA CARRUBBINO**

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



Gentili clienti, vi informiamo che, nonostante non sia presente nella lista degli allergeni, in questo ristorante vengono utilizzate fave per la preparazione di alcuni piatti.

Vegan Corner

ANTIPASTO

QUINOA E CECI DI SPELLO BIO ALLA SENAPE CON FETTUCCINE DI ASPARAGI, AVOCADO AL LIME E POMODORINI AL CORIANDOLO. 18 €
Quinoa and organic chickpeas from Spello with mustard and asparagus, lime avocado and coriander cherry tomatoes.
(10)

PRIMO

RICCIOLINE DOPPIO GERME E FIBRA CON CAVOLO NERO E VERDURINE ALLA SALVIA SU CREMA DI FAGIOLO 'COCCO BIANCO' BIOLOGICO. 17 €
Riccioline pasta double germ and fiber with black cabbage, sage vegetables on organic bean cream.
(1, 9)

SECONDO

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.
(//)

DOLCE

BIANCO MANGIARE ALLE MANDORLE CON SALSA DI FRAGOLE E AMARETTO DI LEGUMI MORBIDO. 10 €
Desser made with almonds milk with strawberry sauce and soft legume amaretto.
(8)



Antipasti

- INSALATONA FIORITA CON FINOCCHI CRUDI, POMODORINI, OLIVELLE, SEMI DI ZUCCA, IN VINAGRETTE ALL'ACETO DI RISO, MIELE D'ACACIA E SENAPE DI DIGIONE.** 17 €
Salad with fennel, little tomatoes, olives, pumpkin seeds, rice vinegar dressing, honey and Dijon mustard.
(8, 10, vegano)
- 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, DRESSING AL GORGONZOLA E ACETO DI CHAMPAGNE CON SFOGLIE DI PANE CARASAU.** 17 €
Puntarelle with Cantabrian anchovies, gorgonzola dressing and champagne vinegar with slices of carasau bread.
(1, 4, 7)
- MINI BAULETTO DI PAN BRIOCHE ALLO ZAFFERANO CON ASPARAGI, SPUMA DI PARMIGIANO REGGIANO E UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA.** 21€
Saffron brioche bread with asparagus, Parmesan mousse and egg cooked at low temperature.
(1, 3, 7, vegetariano)



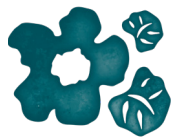
Primi

-
- RICCIOLINE DOPPIO GERME E FIBRA CON CAVOLO NERO E VERDURINE ALLA SALVIA SU CREMA DI FAGIOLO 'COCCO BIANCO' BIOLOGICO.** 17 €
Riccioline pasta double germ and fiber with black cabbage, sage vegetables on organic bean cream.
(1, 9, vegano)
- STRACCETTI AL GERME DI GRANO CON ZUCCHINE IN FIORE, PROSCIUTTO DI PARMA, POMODORINI AL BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA.** 18 €
Straccetti pasta with zucchinis, Parma ham, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella.
(1, 7)
- *** GNOCCHETTI DI PATATE E 'NDUJA CON DADUCCI DI AGNELLO BIOLOGICO, OLIVELLE, FAVE E PECORINO DI PIENZA ALLA CONSERVA DI POMODORO.** 19€
*** Potato gnocchi and 'nduja with organic lamb, olives, broad beans and Pienza pecorino cheese with tomato sauce.
(1, 3, 7, fave)
- *** RAVIOLI CASERECCI AGLI ASPARAGI E RICOTTA MANTECATI CON PUNTE DI ASPARAGI ALLA MAGGIORANA E PARMIGIANO REGGIANO.** 18 €
*** Homemade ravioli pasta with asparagus and ricotta creamed with asparagus tips with marjoram and Parmesan cheese.
(1, 3, 7, vegetariano)
- VELLUTATA DI FAVE E PORRI CON CICORIA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO.** 12 €
Cream of broad beans and leeks with chicory, garlic, oil and chilli pepper.
(fave, vegano)



Secondi

- 500GR. DI COSTATA BLACK ANGUS IRLANDESE CON PATATE AL CARTOCCIO, BURRO AROMATICO, VERDURE GRIGLIATE E PANNA ACIDA DELLA NORMANDIA.** 34 €
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.** 19 €
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.** 23 €
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)
- DOPPIO SPIEDO DI PICANHA E SALSICCIA PICCANTE SU CAPONATA DI MELANZANE.** 28 €
Double skewer of picanha and spicy sausage on aubergine caponata.
(9)



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 €
BIANCO MANGIARE ALLE MANDORLE CON SALSA DI FRAGOLE E AMARETTO DI LEGUMI MORBIDO. Desser made with almonds milk with strawberry sauce and soft legume amaretto. (8)	10 €
TORTA FRANGIPANE AL PISTACCHIO DI BRONTE CON GANACHE AL CIOCCOLATO 70% GUANAYA E SALSA AI LAMPONI. Bronte pistachio frangipane cake with 70% guanaya chocolate ganache and raspberry sauce. (1, 3, 7, 8)	10 €
IL SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO RON ZACAPA 23Y SOLERA GRAN RESERVA (ABBINAMENTO DOLCE E RUM)	25 €

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 €