



*Menu*

EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI  
CHEF DE CUISINE LUCA CARRUBBINO  
CHEF RAFFAELE CODARA  
CHEF FRANCESCO MARIANI

RESTAURANT MANAGER VIANOR CARPINEANU

# Cocktail List

## **KIR SUPREME**

€ 16,00

Crema de Cassis & Bellavista Alma Grand Cuvée Brut

## **G&T BY THE LAKE**

€ 13,00

Rivo Foraged Gin e acqua brillante

## **SMOKED MULE**

€ 12,00

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

## **BOULEVARDIER**

€ 12,00

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**

€ 11,00

Cocktail analcolico con Tanqueray 00 Gin analcolico, succo di cranberry e succo di lime fresco

## **PALOMA**

€ 13,00

Tequila Casamigos Blanco con succo di lime fresco, soda al pompelmo rosa e sale

# Vegan Corner

## Antipasto

**Pomodoro nero, avocado al finger lime, lattuga baby e tarteletta vegana alla quinoa con humus di ceci di Spello biologici.** € 20,00  
Black tomato, finger lime avocado, baby lettuce, and vegan quinoa tartlet with biological Spello chickpeas humus.  
(1, 11)

## Primo

**Trofie liguri con crema di piselli alla maggiorana, taccole baby e patate.** € 19,00  
Ligurian trofie with marjoram peas cream, baby jackdaws and potatoes.  
(1)

## Secondo

**Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olivelle e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.** € 16,00  
Zucchini and potatoes flan with dried tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.  
(\*gluten free, //)

## Dolce

**Mousse al cocco e cioccolato bianco con amarene sciroppate e crumble di biscotti integrali e cocco.** € 10,00  
Coconut and white chocolate mousse with black cherries in syrup and wholemeal cookies and coconut crumble.  
(1)

---

# Antipasti

---

**Insalatona di spinacino baby con arancia a vivo, noci, melograno e finocchi con dressing alla senape di Digione e aceto di riso.** € 18,00

Baby spinach salad with orange, walnuts, pomegranate and fennel with Dijon mustard dressing and rice vinegar.

(8, 10, vegano, \*gluten free)

**Crostone di pane al grano duro con burrata pugliese biologica, crema di melanzane viola arrostate, basilico e pomodorini canditi.** € 18,00

Bread with biological burrata cheese from Puglia, roasted purple eggplants cream, basil and confit tomatoes.

(1, 7, vegetariano)

**Asparagi al vapore con spuma di Parmigiano Reggiano, mini bauletto di pan brioche allo zafferano e uovo pochè.** € 21,00

Steamed asparagus with Parmigiano Reggiano mousse, mini saffron brioche bun and poached egg.

(1, 3, 7, vegetariano)

**Insalata di puntarelle con acciuga del Cantabrico, sfoglie di pane Carasau, dressing al Gorgonzola e aceto di champagne.** € 19,00

Puntarelle salad with Cantabrian anchovy, Carasau bread sheets and Gorgonzola and champagne vinegar dressing.

(1, 4, 7)

**Pomodoro nero, avocado al finger lime little gem e tarteletta vegana alla quinoa con humus di ceci di Spello biologici.** € 20,00

Black tomato, finger lime little gem avocado and vegan quinoa tartlet with biological Spello chickpeas humus.

(1, 11, vegano)

---

# Primi

---

**Straccetti al germe di grano con zucchine in fiore, prosciutto di Parma, € 20,00  
pomodorini al basilico e mozzarella di bufala.**

Straccetti pasta with zucchinis, Parma ham, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella.

(1, 7)

**\*\*\* Gnocchetti di patate alla curcuma con punte d'asparagi € 19,00  
e Squacquerone.**

\*\*\* Turmeric potato gnocchi with asparagus tips and Squacquerone cheese.

(1, 3, 7, vegetariano)

**Tagliatelle all'uovo con ragù di coniglio, gocce di pesto e pinoli. €21,00**

Egg tagliatelle with rabbit ragout, pesto drops and pine nuts.

(1, 3, 7, 8, 9)

**\*\*\*Trofie liguri con crema di piselli alla maggiorana, € 19,00  
taccole baby e patate.**

\*\*\* Ligurian trofie with marjoram peas cream, baby jackdaws and potatoes.

(1, vegano)

**Vellutata di fave con cicoria al peperoncino. € 14,00**

Broad bean soup with chili chicory.

(fave, vegano, \*gluten free)

---

# Secondi

---

**500gr. di costata di manzo con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia.** € 34,00

500gr. of beef steak with jacket 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.** € 20,00

Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with jacket 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 arrostiti, patate dolci e salsa BBQ.** € 23,00

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.** € 25,00

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 pichana con cipolla di Tropea arrostita e insalatina di taccole baby con pomodorini alla senape di Digione su patata al cartoccio al burro aromatico.** € 30,00

Double skewer of pichana with roasted Tropea onion and baby jackdaw salad with Dijon mustard tomatoes on jacket potato with aromatic butter.

(7, 10, \*gluten free)

**Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olive e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.** € 16,00

Zucchini and potatoes flan with dried tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.

(vegano, \*gluten free)

---

# Detox

---

## **APRICOT OOLONG**

**€6,00**

### **Thè Oolong con albicocca e petali di rosa**

Oolong tea with apricot and rose petals

## **SNOW WHITE**

**€6,00**

### **Thè bianco e verde con mandorla, cannella e arancia**

White and green tea with almond, cinnamon and orange

## **EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO**

**€6,00**

### **Thè nero darjeeling con bergamotto**

Darjeeling black tea with bergamot

## **TISANA NINNA NANNA**

**€6,00**

### **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

## **BANCHA ARASHIYAMA**

**€6,00**

### **Thè verde giapponese raccolto in primavera**

Green tea, spring harvested

---

# Dolci

---

**Tiramisù classico al mascarpone e caffè.**

**€ 8,00**

Home made classic tiramisù.

(1, 3, 7)

**La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia del Madagascar.**

**€ 8,00**

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

(1, 3, 7, 8)

**Mousse al cocco e cioccolato bianco con amarene sciroppate e crumble di biscotti integrali e cocco.**

**€ 10,00**

Coconut and white chocolate mousse with black cherries in syrup and wholemeal cookies and coconut crumble.

(1, vegano)

*Il Sommelier consiglia*

**Abbinamento ron Zacapa 23y solera gran reserva (abbinamento dolce e rum)**

**€ 28,00**

**Torta della nonna con crema pasticcera al pistacchio di Bronte, salsa vaniglia e panna montata .**

**€ 10,00**

Grandma's cake with Bronte pistachio custard, vanilla sauce and whipped cream.

(1, 3, 7, 8)



**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.**

Dear customers, we would like to inform you that although it is not on the allergen list, broad beans are used in the preparation of some dishes in this restaurant.

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. Anidride 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 Euro 4,00