



Menu



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

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

Gazpacho di pomodorini gialli datterini canditi e olio al basilico. € 14,00
Gazpacho of candied yellow cherry tomatoes and oil with basil.
(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

Budino al limone con salsa di fragole e lamelle di mandorle tostate. € 10,00
Lemon pudding with strawberry sauce and toasted almond slivers.
(*gluten free, 8)

Antipasti

Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olivelle e semi di zucca in vinagrette all'aceto di riso, miele d'acacia e senape di Digione. € 16,00

Salad with fennel, little tomatoes, olives and pumpkin seeds in rice vinegar dressing, honey and Dijon mustard.

(8, 10, *gluten free, vegetariano)

Crostone di pane al grano duro con burratina 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)

Carpaccio di manzo marinato con insalatina di mela verde, mirtilli e ricottina di bufala. € 20,00

Marinated beef carpaccio with green apple salad, blueberries and buffalo ricotta cheese.

(7, 8, *gluten free)

Spiedino di quaglia con insalata di pesche, dressing al tartufo e perle d'aceto balsamico di Modena DOP. € 22,00

Quail skewer with peach salad, truffle dressing and pearls of balsamic vinegar of Modena DOP.

(*gluten free)

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 e polvere di pomodoro con gocce di pesto € 18,00
e ricottina di bufala.**

*** Potato and tomato powder gnocchi with pesto drops and buffalo ricotta cheese.

(1, 3, 7, 8, vegetariano)

**Tagliatelle all'uovo con bottarga di tonno e datterino al finochietto €24,00
selvatico su pesto di mandorle.**

Egg tagliatelle with tuna bottarga and wild fennel cherry tomatoes on almond pesto.

(1, 3, 4, 7, 8)

*****Ravioli mezzaluna ricotta e spinaci mantecati con pomodorini €18,00
alle zeste di limone e spinacino baby.**

***Ravioli mezzaluna ricotta and spinach creamed with lemon zest tomatoes and baby spinach.

(1, 3, 7, 8)

Gazpacho di pomodorini gialli datterini canditi e olio al basilico. € 14,00

Gazpacho of candied yellow cherry tomatoes and oil with basil.

(1)

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)

Budino al limone con salsa di fragole e lamelle di mandorle tostate.

€ 10,00

Lemon pudding with strawberry sauce and toasted almond slivers.

(*gluten free, vegano, 8)

Cheesecake alla ricotta di pecora e amarene sciroppate con panna montata.

€ 10,00

Sheep ricotta and black cherry in syrup cheesecake with whipped cream.

(1, 3, 7, 8)

Il Sommelier consiglia

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

€ 28,00

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