



## ANTIPASTI

### Appetizers

<b>Battuta di manzo, tartufo estivo e stracciatella</b>	20€
<i>Beef tartare, summer truffle and burrata cream (7,10,12) 🌾</i>	
<b>Vitello tonnato: tonno in crosta di sesamo con salsa di vitello</b>	19€
<i>Seared Tuna, Sesame seed crust, veal sauce (1,3,8,9,10,11,12)</i>	
<b>Arancini al tartufo, formaggio Lodigiano</b>	17€
<i>Truffled arancini, Lodigiano cheese (1,3,7,9,10,12) 🍴</i>	
<b>Frittino di calamari e gamberi con salsa tartara</b>	22€
<i>Deep-fried calamari and shrimp with tartar sauce (1,2,3,4,8,9,14)</i>	
<b>Pane, burro e acciughe marinate alla partenopea con centrifuga verde</b>	20€
<i>Bread, butter, and Partenopea-marinated anchovies with green juice (1,3,4,7,9,12)</i>	
<b>Parmigiana bianca di melanzane con crema di burrata, polvere di pomodoro e basilico</b>	17€
<i>White eggplant parmigiana with burrata cream, tomato powder, and basil (1,3,7) 🍴</i>	
<b>Insalata di stagione, frittelle di ceci, pesca e salsa all'aceto di lamponi</b>	18€
<i>Seasonal salad, chickpea fritters, peach and raspberry vinaigrette (1,9,12) 🍴 🌱</i>	

## PRIMI

### First Course

<b>Mezzo pacchero Binomio con salsa di pomodoro, pesto e stracciatella di burrata</b> 🍴	19€
<i>Half-Pacchero Binomio, tomato and pesto sauce, burrata cream (1,7,8,9)</i>	
<b>Risotto agli agrumi, tartare di melanzane, timo e caviale</b>	26€
<i>Citrus risotto, eggplant tartare, thyme and caviar (4,7,12) 🌾</i>	
<b>Raviolo ripieno di patate e cipolla di Certaldo, salsa al prezzemolo e cavolo viola caramellato</b>	22€
<i>Truffled arancini, Lodigiano cheese (1,3,7,9,12) 🍴</i>	
<b>Pennone di Gragnano ripieno di mozzarella di bufala, crema di peperone arrostito e polvere di guanciale</b>	22€
<i>Pennone di gragnano stuffed with buffalo mozzarella, roasted pepper cream, and pork chick powder (1,7,12)</i>	
<b>Pasta mista con cozze "cacciuccate", Provolone del Monaco e limone di Sorrento</b>	22€
<i>Pasta mista with cacciucco-style mussels, Provolone del Monaco, Sorrento lemon zest (1,2,4,9,12)</i>	
<b>Spaghettoni con aglio nero, olio, peperoncino e ostrica pochè</b>	24€
<i>Spaghettoni with black garlic, olio, chili, and poached oyster (1,9,12,14)</i>	
<b>Zuppa di pomodoro e gamberetti</b>	20€
<i>Tomato soup with shrimps (1,2,4,9,12)</i>	

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.


















## SECONDI

### Main Course

<b>Duo di galletto, patate orientali e salsa diavola</b>	25€
<i>Rooster served in two consistencies, Oriental potatoes and devil sauce (6,7,12)</i> 	
<b>Trancio di orata in crosta di sale con olive, salsa di carota affumicata e zenzero, verdure e salicornia</b>	26€
<i>Salt-crusted Sea bream fillet with olives, smoked carrot sauce, ginger, vegetables and glasswort (4,9,12)</i> 	
<b>Tagliata di filetto con indivia brasata al timo</b>	26€
<i>Beef fillet tagliata with thyme-braised endive (12)</i> 	
<b>Filetto Rossini toscano, arrosto di patate, insalatina di scarola e salsa al Chianti</b>	32€
<i>Tuscan Rossini beef fillet, roasted potatoes, escarole, and Chianti reduction (1,7,9,12)</i>	
<b>Arrosto di verza ripieno di verdure e insalata di asparagi</b>	22€
<i>Roasted Savoy cabbage stuffed with mixed vegetables, and asparagus salad (9,12)</i>   	
<b>Bistecca fiorentina con contorni di patate e verdure</b>	85€
<i>Florentine Steak with Potato and Vegetable Sides (1,12)</i>	

## CONTORNI

### Side Dishes

<b>Fagioli zolfino al rosmarino</b>	10€
<i>Zolfino beans with rosemary (7)</i>   	
<b>Purè di patate</b>	10€
<i>Mashed potatoes (7,9)</i>  	
<b>Spinaci all'aglio</b>	10€
<i>Spinach with garlic</i>   	
<b>Asparagi arrostiti</b>	10€
<i>Roasted asparagus</i>   	
<b>Verdure grigliate</b>	10€
<i>Grilled vegetables</i>   	
<b>Patate novelle al forno</b>	10€
<i>Roasted new potatoes (1)</i>  	

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



# ALLERGENI

## Allergens

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.**  
*CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their derivatives, and products thereof.*
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei**  
*CRUSTACEANS and products based on crustaceans*
- 3) UOVA e prodotti a base di uova**  
*EGGS and products based on eggs*
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce**  
*FISH and products based on fish*
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi**  
*PEANUTS and products based on peanuts*
- 6) SOIA e prodotti a base di soia**  
*SOY and products based on soy*
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**  
*MILK and products based on milk (including lactose)*
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti**  
*NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their products*
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano**  
*CELERY and products based on celery*
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape**  
*MUSTARD and products based on mustard*
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo**  
*SESAME SEEDS and products based on sesame seeds*
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale**  
*SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide*
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini**  
*LUPINS and products based on lupins*
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi**  
*MOLLUSKS and products based on mollusks*

*In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.  
If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.*



**GRAZIE**

**Thank You**