

 BAR



Antipasti Starters

Ostriche Gillardeau <i>Gillardeau oysters</i> (12.14.18)	€ 12 Cad. / Each
Astice, avocado e pompelmo <i>Lobster, avocado and grapefruit dressing</i> (2.15.18)	€ 54
Salmone marinato all'aneto, con salsa dolce forte alle pere <i>Herb marinated alpine salmon with pungent pear sauce</i> (4.10.18)	€ 40
Capesante gratinate alle erbe <i>Scallops au gratin with herbs</i> (5.10.14.18)	€ 38
Carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano e tartufo nero <i>Beef carpaccio Parmesan cheese and black truffle</i> (7.18)	€ 46
Asparagi verdi, uovo poche <i>Green asparagus, poached egg</i> (1.3.7.17.18)	€ 36

Pasta, riso e zuppa

Pasta, rice and soup

Linguine di grano duro Franciacorta e gamberi rossi € 48
Durum wheat linguine with Franciacorta and red prawns
(1.2.4.7.12)

Tortelli capasanta e scampi saltati al burro € 48
Scallops and langoustine ravioli sautéed in butter
(1.3.4.7.9.14)

Truciolini al pesto genovese, stracciatella e pomodori confit € 40
Truciolini pasta with homemade basil pesto, confit tomatoes and stracciatella cheese
(1.7.17)

Risotto con asparagi e gorgonzola € 42
Risotto with asparagus and gorgonzola cheese
(7.9.12.17.18)

Spaghettoni di grano duro ai tre pomodori e burrata € 38
Durum wheat spaghetti with three-tomatoes sauce and burrata cheese
(1.7.17)

Minestrone di verdura € 36
Fresh vegetable soup
(1.9.16.17)

Secondi piatti di pesce

Fish main courses

Astice, asparagi e crumble di nero <i>Lobster, asparagus and black crumble</i> (1.2.3.7.15)	€ 56
Branzino, spuma di patate e broccoli <i>Sea bass, potato foam and broccoli</i> (4.7.9.15)	€ 48
Tonno scottato salsa al vino rosso e cipollotti <i>Seared tuna in red wine sauce and spring onions</i> (4.7.9.15.18)	€ 52

Secondi piatti di carne

Meat main courses

Costoletta di vitello alla milanese con patate saltate <i>Breaded veal cutlet with sautéed potatoes</i> (1.7.8)	€ 46
Filetto di manzo con scaloppa di foie gras e cipollotti brasati <i>Beef fillet with foie gras escalope and braised spring onions</i> (7.18)	€ 50
Agnello, caviale di melanzane e menta <i>Lamb chops, fresh mint aubergine</i> (7.9.18)	€ 48

Insalate

Salads

Caesar Salad <i>Lattuga, crostini di pane, bacon, acciughe</i> <i>Lettuce, croutons, bacon, anchovies</i> (1.3.4.10)	€ 28
Con pollo <i>With chicken</i>	€ 10
Con gamberi <i>With shrimps</i> (2)	€ 14
Nizzarda <i>Niçoise Salad</i> <i>Tonno, patate, fagiolini, lattuga, olive, uova, acciughe</i> <i>Tuna, potatoes, French beans, lettuce, olives, eggs, anchovies</i> (3.4.15.18)	€ 32
Insalata Greca <i>Greek Salad</i> <i>Olive, lattuga, pomodoro, feta, acciughe, salsa yogurt, crostini di pane</i> <i>Olives, lettuce, tomato, feta cheese, anchovies, yoghurt dressing, croutons</i> (1.4.7)	€ 30
Verdure alla griglia <i>Grilled Salad</i> <i>Selezione di verdure di stagione con menta e pinoli</i> <i>Selection of seasonal vegetables with mint and pine nuts</i> (8.16.18)	€ 28

Proposte vegane

Vegan proposals

Insalata di spaghetti fredda, perlage di tartufo, erba cipollina <i>Cold spaghetti salad, truffle perlage, chives</i> (1)	€ 42
Misticanza, concassè di pomodoro, avocado con maionese al latte di soia <i>Mixed salad, tomato concassè, avocado and soy milk mayonnaise</i>	€ 38
Calamarata alle piccole verdure con pesto di rucola <i>Calamarata pasta with vegetables and rocket salad pesto sauce</i> (1)	€ 38
Risotto al rosmarino, lime e vermouth dry <i>Risotto al rosmarino, lime e vermouth dry</i> (12)	€ 42
Tofu scottato con porcini trifolati <i>Seared tofu with porcini mushrooms cooked in olive oil, parsley and garlic</i>	€ 42
Millefoglie di melanzane, datterino confit e basilico <i>Aubergine millefeuille, confit tomato and basil</i>	€ 38
Timballo di zucchine e champignon <i>Zucchini and champignon timbale</i>	€ 36

Dolci
Desserts

€ 24

Fondente al cioccolato, giardino di frutta con salsa ai frutti rossi, lime e gelato al cacao
Chocolate fondant with fruit, with red berries sauce, lime and cocoa ice cream
(1.3.7.8.15)

Frollino, fragole e basilico, salsa vaniglia, gelato alla fava tonka e cialda di mandorle
Strawberries and basil shortbread biscuit, , vanilla sauce, tonka bean ice cream and almond wafer
(1.3.7.8.15)

Soffice al limone e menta, crumble di grano saraceno, ganache ai lamponi
Lemon and mint mousse, buckwheat crumble, raspberry ganache
(1.3.7.8.15)

Millefoglie con crema chantilly, salsa al caramello e briciole di cacao
Mille feuille with chantilly cream, caramel sauce and cocoa crumbs
(1.3.7.8.15)

Tiramisù
(1.3.7.15)

Tartatin di mele con crumble di farina saracena
Apple Tarte Tatin with buckwheat crumble

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni

Dear Guest,

We care about serving you the highest quality ingredients and meeting your dietary requirements. Please find below the list of products that may cause allergic reactions or intolerances, in addition to any foods that have been quick frozen.

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**
Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives from these products
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Shellfish and products containing shellfish
3. **Uova e prodotti a base di uova**
Egg and products containing egg
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products containing fish
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and products containing peanuts
6. **Soia e prodotti a base di soia**
Soy and products containing soy
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and products containing milk (including lactose)
8. **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti**
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products containing celery
10. **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products containing mustard
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and products containing sesame seeds
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg**
Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/Kg)
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupin and products containing lupin
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Mollusks and products containing mollusks
15. **Tecnica del congelamento rapido, prodotto decongelato**
Product has been quick frozen, defrosted product
16. **Pietanza vegana**
Vegan
17. **Pietanza vegetariana**
Gluten-free
18. **Pietanza senza glutine**
Vegetarian

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza La informiamo che tutti i nostri vini contengono: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg

Dear Guest,

To safeguard quality and your health, we would like to inform you that all our wines contain sulfur dioxide and sulphites (more than 10mg/kg).

