



ANTIPASTI

STARTERS

Disponibili dalle 12.00 alle 16.00

Served from 12pm to 4pm

Ostriche Gillardea <i>Gillardeau oysters</i> (12.14.18)	12 Cad. / Each
Insalata d'astice, avocado e agrumi <i>Lobster salad, avocado and citrus</i> (2.15.18)	54
Salmonе marinato all'aneto, con salsa dolce forte alle pere <i>Herb marinated alpine salmon with pungent pear sauce</i> (4.10.18)	40
Capesante in crosta di nocciole, baby lattuga e salsa alle alici <i>Hazelnut crusted scallops, baby lettuce and anchovy sauce</i> (1.3.4.7.8.10.14)	40
Carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano e tartufo nero <i>Beef carpaccio Parmesan cheese and black truffle</i> (7.18)	46
Asparagi gratinati alla crema d'uovo <i>Green asparagus, poached egg</i> (3.7.17.18)	36

PASTA, RISO E ZUPPA

PASTA, RICE AND SOUPS

Disponibili dalle 12.00 alle 16.00

Served from 12pm to 4pm

Linguine di grano duro Franciacorta e gamberi rossi <i>Durum wheat linguine with Franciacorta and red prawns</i> (1.2.4.7.12)	48
Spaghettoni missoltino e bottarga di lavarello <i>Spaghettoni with missoltino and lavaret whitefish bottarga</i> (1.4.7)	40
Plin di crostacei, crema di datterino giallo e olio al basilico <i>Ravioli "del Plin" filled with crustaceans, yellow datterino cream and basil oil</i> (1.2.3.4.7.9)	46
Trucioli al pesto genovese, stracciatella e pomodori confit <i>Trucioli pasta with homemade basil pesto, confit tomatoes and stracciatella cheese</i> (1.7.17)	40
Risotto spinaci e tartufo nero <i>Risotto with spinach and black truffle</i> (7.9.12.17.18)	40
Tagliatelle all'uovo, pachino e burrata <i>Handmade tagliatelle, pachino tomatoes and burrata</i> (1.3.7.17)	38
Minestrone di verdura <i>Fresh vegetable soup</i> (1.9.16.17)	36

SECONDI PIATTI DI PESCE

FISH MAIN COURSES

Disponibili dalle 12.00 alle 16.00

Served from 12pm to 4pm

Astice, zucchine e bisque <i>Lobster, asparagus and bisque</i> (2.9.15.18)	54
Branzino, spuma di patate e broccoli <i>Sea bass, potato foam and broccoli</i> (4.7.9.15)	48
Trancio di rombo, verdure croccanti e salsa allo zenzero <i>Turbot, crunchy vegetables and ginger sauce</i> (4.7.9.15.18)	50

SECONDI PIATTI DI CARNE

MEAT MAIN COURSES

Disponibili dalle 12.00 alle 16.00

Served from 12pm to 4pm

Cotoletta 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, foie gras and braised spring onions</i> (7.9.18)	50
Agnello, melanzane e menta <i>Lamb chops, fresh mint, eggplant</i> (7.9.18)	48

PROPOSTE VEGANE

VEGAN PROPOSALS

Disponibili dalle 12.00 alle 16.00

Served from 12pm to 4pm

Quinoa, barbabietola e agrumi <i>Quinoa, beetroot and citrus</i> (16.17.18)	36
Misticanza con guacamole, cetrioli e cipolla rossa di Tropea <i>Mixed salad with guacamole, cucumbers and Tropea red onion</i>	36
Maccheroni al ragù vegetale <i>Macaroni with vegetable ragù</i> (1.9.16.17)	38
Risotto basilico, lime e vermouth <i>Risotto basil, lime and dry vermouth</i> (9.12.16.17)	42
Tofu scottato con porcini trifolati <i>Seared tofu with porcini mushrooms cooked in olive oil, parsley and garlic</i> (15.16.17)	42
Cavolfiore arrostito, erbe e fondo vegetale <i>Roasted cauliflower, herbs and vegetable broth</i> (9.12.16.17)	36

INSALATE

SALADS

Disponibili dalle 12.00 alle 18.00

Served from 12pm to 6pm

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

COMFORT FOOD

Accompagnati da patatine fritte

Served with French fries

Disponibili dalle 12.00 alla 18.00

Served from 12pm to 6pm

Salmon Bao	38
Pane bao con salmone marinato e avocado	
<i>Steamed Bao bread with marinated salmon and avocado</i>	
(1.4.7.10)	
Tartare Sandwich	42
Sandwich di pan brioche con tartare di manzo e maionese ai capperi	
<i>Beef tartare on a pan brioche sandwich with capers mayonnaise</i>	
(1.3.10)	
Club Sandwich	32
Triplo strato di pane in cassetta tostato, pollo, pomodoro, uova, lattuga, maionese	
<i>Toasted triple decker sandwich with chicken, tomato, egg, lettuce, mayonnaise</i>	
(1.3)	
T Burger	36
Manzo, pancetta affumicata, senape antica, cipolle di Tropea, formaggio Lariano, uova bio	
<i>Beef, smoked bacon, vintage mustard, caramelized onion from Tropea, Lariano cheese, organic egg</i>	
(1.3.7.10)	
Bun Vegetariano	32
Melanzane e zucchine alla griglia, provola affumicata, pesto di basilico e pomodori	
<i>Veggie burger, grilled eggplants and zucchini, smoked provola, basil pesto and tomatoes</i>	
(1.7.8.17)	

I CLASSICI DELL'ESTATE ITALIANA

THE ITALIAN CLASSICS

Disponibili dalle 12.00 alle 18.00 e dalle 21.00 alle 01.00

Served from 12pm to 6pm and from 9pm to 1am

Lasagnette di melanzana, pomodoro fondente e mozzarella 38

Eggplant lasagne, tomato, mozzarella

(7.15.17.18)

Caprese 32

Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

Buffalo mozzarella, tomatoes and basil

(7.17.18)

Vitello tonnato 38

Sliced veal with tuna sauce

(3.4.9.18)

Prosciutto crudo e burrata 34

Parma ham and burrata cheese

(7.18)

IN CONDIVISIONE

TO SHARE

Disponibili dalle 12.00 alle 22.30

Served from 12am to 10.30pm

Tacos di pulled pork 32
Maiale sfilacciato, spinacino, senape al miele, cipolla di Tropea e paprika
Pulled pork, baby spinach, honey mustard, Tropea onion and paprika
(1.10)

Bruschetta

a scelta tra:

Pomodoro, basilico, aglio e olio 24
Tomatoes, basil, garlic and olive oil
(1.17)

Stracciatella, prosciutto di Parma, miele di castagno 30
Stracciatella cheese, Parma ham, chestnut honey
(1.7)

Gambero in tempura, salsa agrodolce 38
Shrimp tempura, sweet and sour sauce
(1.2.12.15)

Fritti all'italiana 28
Fiori di zucca ripieni di mozzarella, chips di melanzane, asparagi,
patate bianche e carote al pane panko
*Deep fried vegetables: Mozzarella stuffed courgette flowers, aubergine, asparagus
white potatoes chips and panko breaded carrots*
(1.10)

DOLCI

24

DESSERTS

Disponibili dalle 12.00 alle 18.00 e dalle 21.00 alle 01.00

Served from 12pm to 6pm and from 9pm to 01am

Il cioccolato e la fava tonka

biscotto cioccolato fondente, crema di fava tonka e gelato al cacao

Chocolate and tonka bean

dark chocolate biscuit, tonka bean cream and cocoa ice cream

(1.3.7.8.15)

Frollino ai lamponi con gelato ai frutti di bosco

Raspberry biscuit with berry ice cream

(1.3.7.8.15)

La nocciola

cremoso al pralinato, salsa vaniglia e caramello

The hazelnut

creamy praline, vanilla sauce and caramel

(1.3.7.8.15)

Millefoglie con chantilly al pistacchio e arancio

Millefoglie with pistachio and orange chantilly

(1.3.7.8.15)

Tiramisù

(1.3.7.17)

Sformato di mele, gel di albicocca e croccante di mais

Apple pie, apricot jelly and corn crunch

(16.17.18)

Selezione di gelati e sorbetti

Selection of ice creams and sorbets

(3.5.7.8.15)

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
Vegetarian
18. Pietanza senza glutine
Gluten-free

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).