



*La cena*

*Dinner*

# I taglieri

## Platters

Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi, tagliato a mano  
*Parma ham aged 30 months, hand cutted*  
€ 30

Prosciutto di cinta Senese, tagliato a mano  
*Cinta Senese ham, hand cutted*  
€ 32

Slinzega della Valtellina  
*Slinzega, homemade local bresaola*  
€ 26

Mozzarella di Battipaglia al taglio  
*Mozzarella from Battipaglia hand cutted*  
€ 28

Formaggio Semuda  
*Semuda local cheese*  
€ 24

Selezione di salumi e formaggi  
*Platter of cold cuts and cheeses*  
Regular € 40  
Large € 48

# Antipasti

## Starters

Tartare di manzo, preparata al tavolo

*Beef tartare, table side prepared (3.10.18)*

€ 44

Bruschetta di grano duro, burrata, pomodori e basilico

*Burrata, tomatoes and basil bruschetta (1.7.17)*

€ 36

Scaloppa di foie gras scottato, pan brioche e porto

*Seared foie gras, brioche bread and port (1.3.7.12.15)*

€ 52

Carciofo alla Giudia

*Fried artichokes "Giudia" style (7.17)*

€ 32

Insalata di spinaci, songino, patate, frescolina e yogurt

*Spinach, valeriana, potatoes and frescolina cheese salad, yogurt dressing (7.17.18)*

€ 30

Crostone grigliato, burro e acciughe

*Grilled bread crouton, butter and anchovies (1.4.7)*

€ 30

## Primi piatti

### First courses

Tagliolini cacio, pepe e tartufo nero  
preparati al tavolo

Tagliolini "Cacio e Pepe" and black truffle  
table side prepared (1.3.7.17)

€ 46

Spaghettoni alla carbonara

Spaghetti carbonara style (1.3.7)

€ 38

Maccheroni all'amatriciana

Maccheroni pasta Amatriciana style (1.3.7)

€ 38

Tortelli di brasato, sugo d'arrosto

Braised beef filled tortelli and gravy (1.3.7.9.12.15)

€ 44

Lasagna al ragù, ricotta affumicata

Lasagna with meat sauce, smoked ricotta (1.3.7.9.12.15)

€ 40

Risotto alla pizzaiola

Risotto with tomato, garlic, basil,  
mozzarella and parmesan cheese (7.9.12.17.18)

€ 38

## Secondi piatti

### Main courses

Costoletta di vitello alla milanese con patate arrosto

*Milanese veal cutlet with roasted potatoes (1.3.7)*

€ 46

Polpette in umido con spinaci saltati

*Meatballs in tomato sauce with sautéed spinach (1.3.7)*

€ 38

Rack di agnello, purea di sedano rapa e carciofi

*Rack of lamb with celeriac cream and artichokes (7.9.12.18)*

€ 46

Collo alla diavola con patate e peperoni  
*per minimo due persone*

*"Devilled" chicken with potatoes and peppers (7.9.10.18)*  
*for two people minimum*

€ 76

Ossobuco di vitello alla milanese, patata allo zafferano

*Veal Ossobuco Milanese style, saffron potato (7.9.12.18)*

€ 48

# Dalla nostra griglia

## From our grill

**Costata**

€ 16 hg / € 160 Kg

*Ribeye steak*

*(18)*

**Tomahawk**

€ 18 hg / € 180 Kg

*Per due persone*

*Tomahawk*

*For two people*

*(18)*

**Fiorentina**

€ 18 hg / € 180 Kg

*Per due persone*

*T-bone steak*

*For two people*

*(18)*

I nostri tagli di carne vengono sempre accompagnati  
con patate e verdure

*Our steaks are served with roasted potatoes  
and sautéed vegetables*

*(7)*

# Le proposte vegetariane

## Vegetarian proposals

Broccoli arrosto, crema di peperone crusco, pane croccante

*Roasted broccoli, pepper cream and crispy bread*

*(1.7.9)*

€ 32

Zucchine gratinate ricotta e zest di limone

*Zucchini au gratin with ricotta and lemon zest*

*(7.17.18)*

€ 32

Asparagi, parmigiano e burro d'arachidi

*Asparagus, parmesan and peanut butter*

*(5.7.17.18)*

€ 34

Polpette di melanzane, maionese di soia e menta

*Eggplant meatballs, soy mayonnaise and mint*

*(1.3.6.7.17)*

€ 34

# I piatti tradizionali del Lago di Como

## Traditional dishes from Lake Como

Riso in cagnone e pesce persico

*Butter, sage and Parmesan rice with perch fillets*

*(4.7.18)*

€ 46

Filetto di lavarello al burro e salvia

*Butter and sage white fish*

*(4.7.18)*

€ 42

Eutizza con gelato alla vaniglia

*Apple pancake, vanilla ice cream*

*(1.3.7.17)*

€ 24

# Dolci

## Desserts

### Tiramisù

preparato al tavolo

*table side prepared (1.3.7.15)*

€ 26

Nuvola alla vaniglia, amarene e cioccolata calda

*per due persone (20 min)*

*Soft vanilla cloud, black cherries and hot chocolate*

*for two people (20 min) (1.3.7.15)*

€ 44

### Frollino lime e lamponi

*Lime and raspberry tart (1.3.7.8.15)*

€ 24

Cre moso al cioccolato, salsa al caramello salato,

gelato al cacao

*Chocolate mousse, salted caramel sauce,*

*cocoa ice cream (1.3.7.15)*

€ 22

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 scongelato**  
*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).*