



Dinner

I taglieri

Platters and

Gran tagliere di salumi e formaggi Italiani
Selezione di cinque salumi e cinque formaggi
serviti con miele, marmellata, frutta secca e fresca

Selection of Italian cold cuts and cheeses

*Selection of five cold cuts and five cheeses served with honey, jam, dried and
fresh fruit (7,8,9,10,18)*

44,00

Antipasti

Starters

Salmone marinato, avocado e pane bao

Marinated salmon, avocado and bao bread (1,4)

38,00

Pulled Zacos

Pulled pork, spinacino, senape al miele,
cipolla di Tropea e paprika

*Pulled pork, baby spinach, honey mustard,
Tropea onion and paprika (1,10)*

30,00

Tartare di manzo

Preparata al tavolo

Beef tartare

Table side prepared (3,10,18)

44,00

Burrata, pomodorini e acciughe

Burrata, cherry tomatoes and anchovies (4, 7, 17, 18)

34,00

Uovo di selva

al fondente di porri, formaggio e tartufo nero

Free-range poached egg with leeks,

cheese fondue and black truffle (3, 7, 17, 18)

38,00

Gamberi alla catalana

Catalan prawns (2, 18)

38,00

Insalata di spinaci, songino,

patate, frescolina e yogurt

Spinach salad, valeriana, potatoes, frescolina cheese, and yogurt dressing (7, 17, 18)

28,00

Primi piatti

First courses

Tagliolini cacio, pepe e tartufo nero

Preparata al tavolo

Tagliolini, Pecorino cheese, black truffle and pepper

Table side prepared (1.3.7.17)

44,00

Spaghettoni alla carbonara

Spaghetti carbonara (1.3.7)

38,00

Ravioli di Zincarlin, asparagi e tartufo nero

Zincarlin cheese filled ravioli, asparagus

and black truffle (1.3.7.17)

42,00

Raccheri con colatura di alici, scampi e fiori di zucca

Raccheri, anchovies sauce, langoustine,

and fried courgette flower (1.2.4)

44,00

Maccheroni ai tre pomodori

Maccheroni pasta with fresh tomatoes sauce (San Marzano,

yellow and red Pachino) (7.9.12.17.18)

34,00

Risotto Via Emilia

Risotto with crispy ham, Balsamic vinegar

and parmesan flakes (7.9.12.18)

38,00

Secondi piatti

Main courses

*Costoletta di vitello alla Milanese,
rucola e pomodorini*

*Milanese veal cutlet, rocket salad
and cherry tomatoes (1,3,7)*

44,00

*Filetto di maiale bardato al lardo,
riduzione di Sassella*

*Lard wrapped pork fillet,
Sassella red wine reduction (7,9,18)*

42,00

Polpette cacio e pepe, verdure croccanti
*Pecorino cheese and black pepper meatballs,
sautéed vegetables (3,7)*

36,00

Dal Jospet

From the Jospet

Tradizionale forno a carbone,
caratterizza le carni con un aroma affumicato
sigillandone tutti gli aromi e gusti.
*Traditional charcoal oven. One of the main features
is the smoked flavour it gives to food
by sealing all the aromas and the taste of it.*

Costata € 14,00 kg
Ribeye steak (18)

Tomahawk, Fiorentina (per due persone) € 16,00 kg
Tomahawk, T-bone steak (for two people) (18)

I nostri tagli di carne sono serviti con patate e verdure
*Steaks are served with roasted potatoes
and sautéed vegetables (7)*

Costolette di agnello al timo selvatico,
cipolla caramellata
Lamb chops, wild thyme, caramelized onion (7,18)
44,00

Galletto patate e cipollotti stufati
Cockerel, roasted potatoes, stew spring onions (18)
38,00

Dolci
Dessert

20,00

Tiramisù

Preparato al tavolo

Table side prepared

(1.3.7.15)

1000 foglie ai frutti di bosco

Mille-feuille, chantilly cream

and wild berries

(1.7)

Fondente al cioccolato, crumble e gelato al cacao

Chocolate mousse, crumble,

and cocoa ice cream

(1.3.7.8.15)

Crema soffiata vaniglia e caramello

Vanilla creme brûlée,

and caramel

(3.7.8.15)

Il frollino al cappuccino

Cappuccino bavarois on short bread biscuit

(1.3.7.8)