

Aperitivi + Vino al Calice

Bollicine

Sior Piero NV

Prosecco di Valdobbiadene

Otto Più (Veneto)

€ 8,00

Sior Lele

Prosecco Rosé Brut

Otto Più (Veneto)

€ 7,00

Maximum Blanc di Blancs

Ferrari - Fratelli Lunelli (Trento)

€ 15,00

Cocktails

Kir Royale

(Vino spumante, crème de cassis)

€ 8,00

Margarita Alkimia

(Tequila, Solerno, Vodka, coriandolo,
peperoncino, limone/lime)

€ 8,00

L'Astemio

(alla frutta – senza alcool)

€ 7,00

Bianchi

Salinaro – Grillo

Cantine Pellegrino (Sicilia)

€ 9,00

Villa Margon – Chardonnay

Tenute Lunelli (Trentino)

€ 12,00

Bidibi – Tai, Sauvignon Blanc

Maculan (Veneto)

€ 9,00

Rossi

Askos Primitivo di Manduria

Masseria Li Veli (Puglia)

€ 10,00

Ziggurat – Sangiovese, Sagrantino,

Cabernet, Merlot

Castelbuono (Umbria)

€ 10,00

Tripudium – Nero d'Avola

Cantine Pellegrino (Sicilia)

€ 12,00

Altre Bevande: Birra Giulia Nord Bionda 33cl (€ 7),
Coca Cola / Coke Zero / Fanta 20cl (€ 4), Acqua 75cl (€ 4)

 **Coperto** (Cover/Service charge): €4

I Nostri Menù

Da intendere per tutti gli ospiti del tavolo (*We ask that all guests choose the same set menu*)

Fidati dello Chef

“Trust the Chef” Menu

(**Cinque portate a sorpresa...** / Five courses according to the chef's whims...)

€ 85,00/persona

Angolo Verde

“Green Corner” Menu

Carpaccio di "cuore di bue" con feta, olive taggiasche e capperi

Salad of heirloom tomatoes, olives and capers

Ravioli con ricotta e prezzemolo al burro e salvia

Handmade ricotta and parsley ravioli tossed with butter and sage

Tortino di melanzana, pomodoro crudo e olio al basilico

Eggplant tart with tomato puree and basil oil

Bavarese alla vaniglia con salsa di fragole

Vanilla Bavarian cream with strawberry drizzle

€ 60,00/persona

Classico

“Classic” Menu

Culatello di Parma con insalata Russa

Culatello from Parma with chilled Russian salad

Ravioli di porcini al burro tartufato e grana

Handmade porcini mushroom ravioli, truffle butter and parmesan cheese


Tagliata di manzo "dry-aged" alla griglia

Grilled and sliced dry-aged beef steak

Zabaione caldo al marsala

Warm zabaglione custard whipped with marsala

€ 75,00/persona

 Gentili clienti, nel caso aveste allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari, non esitate a chiedere il menu degli allergeni. (*An allergen menu is available upon request.*)

Antipasti

Carpaccio di "cuore di bue" con feta, olive taggiasche e capperi

Salad of heirloom tomatoes, olives and capers

€ 18,00

Tortino di melanzana, pomodoro crudo e olio al basilico

Eggplant tart with tomato puree and basil oil

€ 18,00

Storione marinato al pepe rosa, burro alla senape e pan brioche

Pink peppercorn-marinated sturgeon, mustard butter and brioche toast

€ 26,00

Crudo di capperante all'arance e coriandolo

Scallop carpaccio with orange and cilantro

€ 30,00

Battuta di filetto di vitello al pepe nero e scaglie di parmigiano

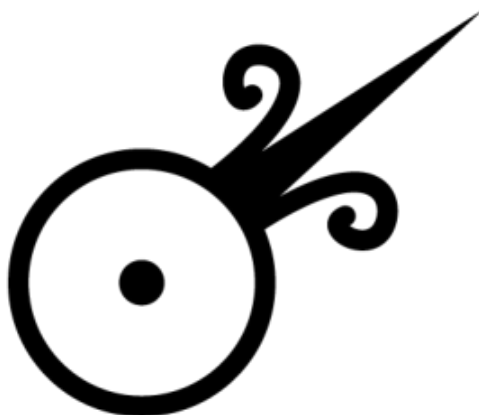
Pounded veal filet with black pepper and parmesan cheese

€ 30,00

Culatello di Parma con insalata Russa

Culatello from Parma with chilled Russian salad

€ 28,00





Primi

Ravioli di porcini al burro tartufato e grana

Handmade porcini mushroom ravioli, truffle butter and parmesan cheese

€ 24,00

Tagliolini al ragù di pesci di lago

Handmade tagliatelle pasta with lake fish ragout

€ 20,00

Maltagliati con polipetti, patate e pomodori

Handmade pasta squares with baby octopus, potatoes and tomatoes

€ 22,00

Risotto mantecato alle erbe con tartare di gamberi rossi

Herbed risotto with red shrimp tartar

€ 30,00



Secondi

Salmerino al forno con crema di sedano

Roasted char with celery cream

€ 26,00

Trancio di rombo con verdure caramellate

Turbot filet, caramelized vegetables

€ 35,00

Carré di maialino con salsa alla creme de cassis

Pork loin and crème de cassis reduction

€ 30,00

Petto d'anatra al pepe verde

Duck breast with green peppercorn

€ 30,00

Tagliata di manzo "Dry-Aged" alla griglia

Grilled sliced Dry-Aged beef steak

€ 35,00



Per Finire Bene...



Dessert

Sorbetto ai frutti di bosco

Wild berry sorbet

€ 10,00

Gelato alla crema con fragole calde

Creamy gelato topped with sautéed strawberries

€ 10,00

Crostatina alla crema con mirtilli

Blueberry tart

€ 12,00

Bavarese alla vaniglia con salsa di fragole

Vanilla Bavarian cream with strawberry reduction

€ 10,00

Zabaione caldo al marsala

Warm zabaglione custard whipped with marsala

€ 10,00



Vini da Dessert al Calice



Dessert Wines by the Glass

Marsala – **Vergine Soleras** – Pellegrino

€ 5,00

Pass the Cookies! – Di Lenardo

€ 6,00

Moscato d'Asti – Olim Bauda

€ 8,00

Pasithea Oro – Gewürztraminer Passito – Giralan

€ 17,00

Sauternes Premiere Cru 1998 – Château Suduiraut

€ 25,00

