

DALLA CUCINA - FROM THE KITCHEN

Wellington di controfiletto di wagyu, fondo bruno ai funghi e riduzione di vino rosso XX
Wagyu sirloin Wellington, brown mushroom stock and red wine reduction

Cotoletta alla milanese di maialino iberico (1, 3) XX
Milanese cutlet of Iberian pork

Carpaccio di vitello tiepido cotto in tegame, erbe di stagione XX
Warm veal carpaccio cooked in a pan, seasonal herbs

VICINO - ON THE SIDE

Patatine stick IT-style XX
IT-style stick chips

Cimette piccanti XX
Spicy turnip tops

Purè di patate con burro della Normandia (7) XX
Mashed potatoes with Normandy butter

UN DOLCE FINALE - A SWEET ENDING

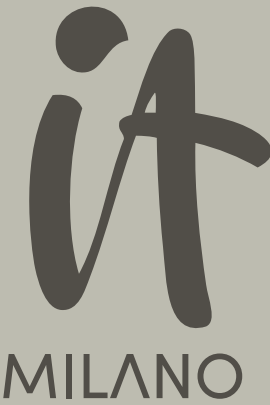
Mini bomboloni aromatizzati, salsa di cioccolato fondente 70% al rum (1, 3, 7) XX
Flavored mini donuts, 70% dark chocolate and rum sauce

Pavlova tropicale, ananas arrosto, mango marinato al frutto della passione e lime, chantilly alla vaniglia (1, 3, 7) XX
Tropical pavlova, roasted pineapple, mango marinated with passion fruit and lime, vanilla chantilly cream

Cheesecake basca, sablé e composta di yuzu (1, 3, 7) XX
Basque cheesecake, shortcrust pastry, and yuzu compote

Torta fondente al cuore caldo, gelato al pistacchio, sale Maldon (1, 3, 7) XX
Warm-hearted dark chocolate cake, pistachio ice cream, Maldon salt

Gelato alle nocciole, cremino al gianduiotto (1, 3, 7) XX
Hazelnut ice cream, gianduiotto cream



FOOD
MENU

Gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che posso provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.
*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Reg. CE 853/04.

1 Cereali e derivati | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape
11 Sesamo | 12 Anidride solforosa e solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

SNACK D’APERTURA - WELCOME SNACK

Focaccina fatta in casa cotta al carbone, pat  di carciofi arrosto (1, 3, 7) XX
Homemade charcoal-cooked focaccia, roasted artichoke p t 

SELEZIONE DI SALUMI - SELECTION OF CURED MEATS

Jam n Ib rico 100% Bellota (1) XX
Jam n Ib rico 100% Bellota

Bresaola di wagyu A5 (1) XX
Wagyu Bresaola A5

Provoletta napoletana affumicata cotta al carbone (7) XX
Charcoal cooked smoked Neapolitan provola cheese

Prosciutto cotto alla brace (Friuli) servito caldo, salsa tartara (1, 7, 12) XX
Wood-fired cooked ham (Friuli) served warm, tartar sauce

Regina d’Osvaldo (1) XX
d’Osvaldo rae ham

Carpaccio di Angus affumicato (1) XX
Smoked Angus carpaccio

FORMAGGI - CHEESES

Provoletta affumicata cotta al carbone (Napoli) (7) XX
Charcoal cooked smoked provola cheese (Naples)

Formaggio fondente in cestello al forno (Trentino) (7) XX
Baked melting cheese in a basket (Trentino)

Tomino alla griglia (Piemonte) (1, 6) XX
Grilled Tomino (Piedmont)

ASSAGGI - TASTINGS

Millefoglie di patate, pulled di pollo e maionese ai funghi (2 pezzi) (1, 3, 7) XX
Potato millefeuille, pulled chicken, and mushroom mayonnaise (2 pieces)

“Bign  bun”, smash burger alla Rossini con foie gras (1 pezzo) (7) XX
Bign  bun, Rossini-style smash burger with foie gras (1 piece)

Tartare di fassona, caviale Oscietra (4) XX
Fassona beef tartare, Oscietra caviar

Riso, zafferano iraniano, ossobuco agrodolce, gel di limone XX
Rice, Iranian saffron, sweet and sour veal shank, lemon jelly

RAVIOLI

Bottone di carciofi e pecorino, carpaccio di cecina e tartufo nero (1, 3, 7) XX
Artichoke and pecorino button, chickpea carpaccio and black truffle

Gyoza fritto di maialino iberico, salsa ponzu (1, 6) XX
Fried Iberian pork gyoza, ponzu sauce

Cappellaccio di mascarpone, erba cipollina, lime e caviale Oscietra XX
Cappellaccio with mascarpone, chives, lime, and Oscietra caviar

VEGETALI - VEGETABLES

Carote al carbone, labneh, grano saraceno croccante (1) XX
Charcoal carrots, labneh, crispy buckwheat

Boniato (patata dolce) grigliata al sale, maionese al chimichurri (3) XX
Salt-grilled sweet potato (Boniato) with chimichurri mayonnaise

Selezione di misticanza, salsa gravlax (6)
Selection of mixed salad, gravlax sauce

Tris di broccoli al vapore, dreassing al sesamo (11)
Steamed broccoli trio, sesame dressing

Spinaci e cavolo nero gratinati al chevrier (7)
Spinach and kale au gratin with chevrier

PINCHOS

Pinchos di pollo karaage, salsa tonnata, crunch di verdure (1, 3, 4) XX
Karaage chicken pinchos, tuna sauce, crunchy vegetables

Pinchos di salsiccia, cheddar, BBQ, chips di patate (3) XX
Sausage pinchos, cheddar, BBQ, potato chips

Sweetbread pinchos, citron, green sauce
Sausage pinchos, cheddar, BBQ, potato chips

DAL CARBONE - FROM CHARCOAL

Cube roll rib-eye di Angus (USA) 300 gr. XX
Angus rib-eye cube roll (USA) 300 gr.

Bavetta (USA) da 350 gr., chimichurri XX
Bavetta (USA) 350 gr., chimichurri

Short ribs di Angus (USA), 450 gr., fondo alla senape, erbe aromatiche XX
Angus short ribs (USA), 450 gr., mustard sauce, aromatic herbs

Costine agnello (Irlanda) con il suo fondo, carciofi e patate cubo XX
Lamb ribs (Ireland) with their stock, artichokes and cubed potatoes