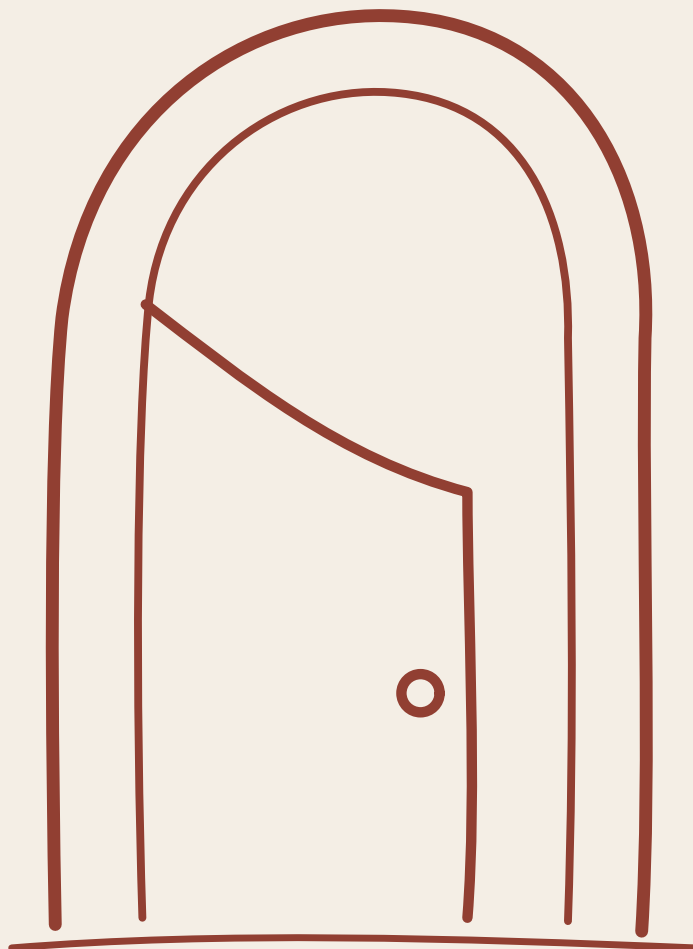




LA CARTA

CIBO • GIARDINO • SELEZIONE DI VINI

Ristorante e bistrot italiano di banco,
brace e grandi classici

01 / CIBO DA BANCO

Acciughe del Mar Cantabrico "00"	22
Peperone arrosto (4)	
<i>Cantabrian Sea anchovies "00", roasted bell pepper</i>	
Prosciutto di Parma 36 mesi • Gusto intenso, Gran Cru	25
Panino al latte grigliato, composta di pomodoro (1, 7)	
<i>36-month-aged Prosciutto di Parma. Grilled milk bun, tomato compote</i>	
Prosciutto brado rosso 24 mesi • incrocio di Cinta Senese	26
<i>24-month-aged free-range ham • Cinta Senese crossbreed</i>	
Formaggio Strafico pecorino dal cuore morbido	18
Latte di pecora, foglia di fico, grappa bianca (7)	
<i>Strafico pecorino cheese with a soft heart</i>	
Formaggio Tabacchero erborinato blu	15
Latte ovino, fave di cacao, distillati, miele (7)	
<i>Blue-veined sheep's milk cheese, cocoa beans, spirits, honey</i>	
Formaggio Blu dell'Orso	18
Latte di bufala, mirtilli, miele di castagno (7)	
<i>Blu dell'Orso cheese, buffalo milk, blueberries, chestnut honey</i>	
Salame brado rosso	15
<i>Red free-range salami</i>	
Jamón Ibérico 100% de bellota • Selezione Oro	28
Pan cristal, pomodoro rallado (1)	
<i>100% Ibérico Bellota ham • Cristal bread, grated tomato</i>	
Bresaola squisita	25
Stagionatura nelle cantine di Zimbello	
<i>Exquisite bresaola, cellar-aged</i>	
Treccia di bufala campana • 250 g	12
Olio EVO (7)	
<i>Campanian buffalo mozzarella braid • extra virgin olive oil</i>	
Mortadella Favola in morsa, taglio a mano	18
Squacquerone, piadina calda (1, 7)	
<i>Hand-sliced Favola mortadella, Squacquerone, warm piadina</i>	

02 / PICCOLA CUCINA

Polpette di carne bianca in umido	15
Verdure, Parmigiano, pollo e tacchino allevati a terra (1, 3, 7, 9)	
<i>White meat meatballs in sauce</i>	
Parmigiana di zucchini	15
Provola, pomodoro giallo (7)	
<i>Zucchini parmigiana, provola, yellow tomato</i>	
Focaccia al tegamino	7
Piastrata al carbone (1)	
<i>Pan-baked focaccia, charcoal-grilled</i>	
Bon bon di ossobuco	14
Maionese allo zafferano (1, 3, 7, 8)	
<i>Ossobuco bonbons, saffron mayonnaise</i>	
Tartare di carne	25
Filetto e costata dry-aged · patatine fritte sottili della casa (3)	
<i>Beef tartare, dry-aged fillet and ribeye, shoestring fries</i>	
Baccalà mantecato	12
Polentine fritte (4, 7)	
<i>Creamed salt cod, fried polenta bites</i>	
Carpaccio di filetto scottato	20
Jus alla senape (1, 7, 10)	
<i>Seared fillet carpaccio, mustard jus</i>	

03 / VERDURE

Cime di rapa ripassate	12
Aglio, olio, peperoncino	
<i>Sautéed broccoli rabe, garlic, oil, chili</i>	
Purè di patate	12 / 16
Burro, Parmigiano · opzione + tartufo nero (7)	
<i>Mashed potatoes, butter, Parmesan · black truffle option</i>	
Patatine fritte sottili	12 / 25
Tagliate a mano · opzione + caviale Oscietra (4)	
<i>Thin hand-cut fries · Oscietra caviar option</i>	
Misto di verdure di stagione	15
<i>Mixed seasonal vegetables</i>	

04 / CRUDI E CARPACCI

Carpaccio di branzino	22
Olio EVO, limone, bottarga, sedano (4, 9)	
<i>Sea bass carpaccio, lemon, bottarga, celery</i>	
Gambero rosso di Mazara	9
Al naturale · al pezzo (2)	
<i>Mazara red prawn · per piece</i>	
Tartare di tonno	25
Datterino giallo, peperoncino (4)	
<i>Tuna tartare, yellow Datterino tomato, chili</i>	

05 / OSTRICHE E CAVIALE

Ostrica del Delta del Po	9,50
Al pezzo (14)	
<i>Po Delta oyster · per piece</i>	
Caviale Volzhenka Oscietra	95
Servito con i suoi accompagnamenti classici (4)	
<i>Oscietra caviar, served with classic accompaniments</i>	

06 / PASTA

Tubettini, legumi e mare	33
Borlotti, cannellini, cozze, vongole, gamberi, cannolicchi (1, 2, 14)	
<i>Tubettini with legumes and seafood</i>	
Ruote di Gragnano al pomodoro	22 / 27
Pomodoro montato, basilico (1) · opzione + burrata (7)	
<i>Gragnano ruote, tomato, basil · burrata option</i>	
Bottone ripieno di cacio e pepe	37
Marmellata di guanciale, tartare di gambero rosso (1, 2, 3, 7)	
<i>Cacio e pepe-filled pasta, guanciale jam, red prawn tartare</i>	
Tortellini di carne	24
Fior di panna, Parmigiano, mantecati al tavolo (1, 3, 7)	
<i>Meat tortellini, cream and Parmesan</i>	
Mescafrancesca pasta mista	23
Zucca, provola affumicata (1, 7)	
<i>Mixed pasta, pumpkin, smoked provola</i>	

07 / PESCE

Rombo alla brace 35

Salsa al limone, cime di rapa (4, 7)

Grilled turbot, lemon sauce, broccoli rabe

Scorfano in umido 33

Funghi di stagione, semolino al cucchiaino (1, 4)

Stewed scorpionfish, seasonal mushrooms, soft semolina

Spiedo di branzino 33

Baby romana brasata, il suo jus (1, 4, 9)

Sea bass skewer, braised baby Roman lettuce, its jus

08 / CARNE

Sovracoscia di pollo mantovano 25

Erbette ripassate, jus di pollo (1, 9)

Mantuan chicken thigh, sautéed greens, chicken jus

Cotoletta di pollo giallo con osso, ripiena 38 / 47

Cecina de León, fontina stagionata, burro chiarificato · + tartufo (1, 3, 7)

Stuffed yellow-chicken cutlet, Cecina de León, Fontina, clarified butter

Chateaubriand di filetto irlandese · 500 g 70 per 2 · 35 per 1

Tre salse: pepe · tartufo · Rossini (1, 7, 12)

Irish fillet Chateaubriand, three sauces

Tagli del giorno

Chiedere la disponibilità al personale di sala

Cuts of the day · ask the dining room staff

09 / **DOLCI**

Crème caramel	12
Caramello scuro, fior di sale (3, 7)	
<i>Crème caramel, dark caramel, fleur de sel</i>	
Torta al cioccolato e nocciole	12
Panna montata (1, 3, 7, 8)	
<i>Chocolate and hazelnut cake, whipped cream</i>	
Tiramisù	12
Mascarpone, caffè espresso, cacao amaro (1, 3, 7)	
<i>Tiramisù, mascarpone, espresso, cocoa</i>	

10 / **GELATI**

Fiordilatte e amarene	12
(7)	
<i>Fior di latte gelato with sour cherries</i>	
Pistacchio salato	12
(7, 8)	
<i>Salted pistachio gelato</i>	
Nocciola	12
Cioccolato caldo (7, 8)	
<i>Hazelnut gelato, hot chocolate</i>	
OPZIONE AFFOGATO	15
Gelato alla crema o al cioccolato con espresso Amaretto o Brioschi, su richiesta (3, 7)	

11 / **A TAVOLA**

PANE • FOCACCIA ROSSA • SELEZIONE DI PANI

COPERTO	4
----------------	----------

ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte e derivati
8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi
Nota: per salse, fondi, jus e prodotti composti gli allergeni devono essere verificati sulla ricetta tecnica e sulle etichette dei prodotti utilizzati.

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