

STARTERS

- ✓ SASHIMI DI SALMONE
Sashimi di salmone, maionese al maracujia, calamari croccanti
Salmon sashimi, passion fruit mayonnaise, crispy calamari

- ✓ TARTARE DI TONNO
Tartare di tonno, guacamole, patata andina flambé, melone fusion alla soya
Tuna tartare, guacamole, flambéed Andean potato, soy-infused fusion melon

- ✓ POLPO CROCCANTE
Polpo croccante, blend di pomodori, burrata, guanciale, terra d'olive
Crispy octopus, tomato blend, burrata, guanciale, olive soil

- ✓ TARTARE DI BLACK ANGUS
Tartare di Black Angus, spuma di salsa tonnata, pomodorini canditi, capperi in fiore
Black Angus tartare, tuna sauce foam, candied cherry tomatoes, flowering capers

- ✓ TAPAS DI MELANZANE
Tapas di melanzane, burrata, coulis di pomodorini e pesto di basilico
Eggplant tapas, burrata, cherry tomato coulis and basil pesto

- ✓ CHURRASCO D'AGNELLO
Churrasco d'agnello, chutney di pomodoro e mango, mele in osmosi
Lamb churrasco, tomato and mango chutney, apples in osmosis

FIRST COURSES

- ✓ LINGUINE di GRAGNANO con RICCI DI MARE e 'NDUJA

Linguine, Ricci di mare, 'nduja

Linguine, sea urchin, 'nduja

- ✓ RAVIOLO CACIO E PEPE

Cacio e pepe, lime, bottarga e gamberi rossi

Cacio e pepe, lime, bottarga and red prawns

- ✓ GNOCCHETTI DI ZUCCA CON GUANCIALE

Gnocchetti, zucca, funghi porcini, guanciale croccante, fonduta di parmigiano, nocciole tostate

Gnocchetti, pumpkin, porcini mushrooms, crispy guanciale,

Parmesan fondue, toasted hazelnuts

- ✓ RISOTTO ALLA MILANESE

Risotto alla milanese, tartare di vitello e riduzione di lamponi fermentati

Milanese-style risotto, veal tartare and fermented raspberry reduction

- ✓ SPAGHETTI DELLA TRADIZIONE

Spaghetti di Gragnano, pomodorini datterini e basilico

Gragnano spaghetti, cherry tomatoes and basil

- ✓ DELIZIA AUTUNNALE

Vellutata di zucca, Castelmagno, anacardi

Pumpkin velouté, Castelmagno cheese and cashews

SECOND COURSES

- ✓ ROMBO CONFIT
Rombo, zucca, funghi shiitake e tartufo
Turbot, pumpkin, shiitake mushrooms and truffle
- ✓ FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA
Filetto di branzino, olive, pomodorini e capperi
Sea bass fillet, olives, cherry tomatoes and capers
- ✓ FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI E VERDURINE IN TEMPURA
Frittura di calamari e gamberi, verdure in tempura, maionese al lime
Fried calamari and prawns, tempura vegetables, lime mayonnaise
- ✓ COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE
Cotoletta di vitello alla milanese
Milanese-style veal cutlet
- ✓ GUANCIA DI MANZO CBT
Guancia di manzo Cotto-Bassa Temperatura 72h, emulsione di patate, verdure cotte e crude
72-hour slow-cooked beef cheek, potato emulsion, cooked and raw vegetables
- ✓ TAGLIATA DI MANZO
Tagliata di manzo con verdure cotte e crude e salsa Nikkei
Sliced beef with cooked and raw vegetables, Nikkei sauce
- ✓ CHATEAUBRIAND DI BLACK ANGUS (MIN X 2)
Chateaubriand, verdure alla griglia, patate al forno, salsa bbq, salsa Bernese
Chateaubriand, grilled vegetables, roasted potatoes, bbq sauce, Béarnaise sauce

SIDE

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

SPINACI

Spinach

PATATE AL FORNO

Roasted potatoes

SCAROLE, OLIVE, CAPPERI

Escarole with olives and capers

INSALATA MISTA

Mixed salad

DESSERTS

- ✓ TIRAMISU'
- ✓ CHEESE CAKE
- ✓ TORTINO AL CIOCCOLATO
- ✓ GIARDINETTO DI FRUTTA CON MERINGA ALLO CHAMPAGNE
- ✓ CREME BRULE'
- ✓ CANNOLO SCOMPOSTO