



menù

18
/ 20

diciottoventi
CUCINA E CANTINA

ANTIPASTI

starter

Tartare di salmone con coulis di datterino rosso e crema di burrata
Salmon tartare with red datterino tomato coulis and burrata cream
€ 16,00

Allergeni/Allergens 5, 7

Polpo scottato, patate morbide, fonduta cacio e pepe e porro croccante
Seared octopus with soft potatoes, cacio e pepe fondue, and crispy leek
€ 17,00

Allergeni/Allergens 4, 7, 8

Fiori di zucca ripieni di ricotta e menta, spuma di patata affumicata e tartufo nero
Zucchini blossoms filled with ricotta and mint, smoked potato espuma, black truffle shavings
€ 16,00

Allergeni/Allergens 7

Vitello tonnato 18/20, jus di manzo, capperi in fiore e giardiniera di verdure homemade
Veal tonnato 18-20, beef jus, flowering caper, and homemade vegetable giardiniera
€ 15,00

Allergeni/Allergens 5, 6, 7, 11

Tartare di Manzo battuta al coltello condita con acciuga, prezzemolo, capperi, cetriolini,
tabasco e worchestershire, servita con anacardi, pane carasau ed emulsione senape e miele
*Beef tartare hand-cut with a knife, seasoned with anchovy, parsley, capers, gherkins, Tabasco,
and Worcestershire sauce, served with cashews, pane carasau, and a mustard-honey emulsion*
€ 18,00

Allergeni/Allergens 2, 5, 8, 12

PRIMI

first course

Tagliolini di pasta fresca mantecati con burro al limone, tartare di gamberi rosa e acqua di Parmigiano
Fresh tagliolini tossed with lemon butter, pink prawn tartare, and Parmesan water

€ 22,00

Allergeni/Allergens 3, 7, 8

Tagliatelle fatte in casa con ragù di polpo e crumble di olive taggiasche
Tagliatelle homemade with octopus ragù and Taggiasca olive crumble

€ 18,00

Allergeni/Allergens 4, 6, 8

Mezzo pacchero "Pastificio Mancini" con ragù di coniglio, funghi cardoncelli e lemongrass
Half pacchero "Pastificio Mancini" with rabbit ragù, cardoncelli mushrooms, and lemongrass

€ 16,00

Allergeni/Allergens 8, 11, 14

Risotto "Selezione Oltrepò Pavese" alla Milanese con riduzione di ossobuco e gremolada
"Selezione Oltrepò Pavese" Milanese-style risotto with ossobuco reduction and gremolada

€ 18,00

Allergeni/Allergens 7, 14

Risotto carnaroli "Selezione Oltrepò Pavese" alla Milanese con ossobuco e gremolada
"Selezione Oltrepò Pavese" Carnaroli Milanese-style risotto with ossobuco and gremolada

€ 28,00

Allergeni/Allergens 7, 14

Vellutata di porro e patate, crostino di pane dorato, crème fraîche e acciuga del Cantabrico
Leek and potato velouté, golden toasted bread, crème fraîche, and Cantabrian anchovy

€ 15,00

Allergeni/Allergens 5, 7, 8

SECONDI

main course

Tataki di tonno rosso con semi di papavero, salsa al cocco, curry e soia, pak choi spadellato
Seared red tuna tataki with poppy seeds, coconut, curry and soy sauce, sautéed pak choi

€ 22,00

Allergeni/Allergens 5, 9

Trancio di pescato del giorno, cavolfiore bicolore in due consistenze, bisque di crostacei
Fillet of the day with bicolor cauliflower in two textures and shellfish bisque

€ 26,00

Allergeni/Allergens 3, 5

Filetto di manzo alla Rossini con foie gras, spinacino saltato con olio Evo e lamelle di tartufo nero
Rossini-style beef fillet with foie gras, sautéed baby spinach with extra virgin olive oil, and black truffle shavings

€ 38,00

Allergeni/Allergens 7, 14

Costoletta alla milanese, tomahawk di maiale vestita con pomodorini e rucola, sale maldon affumicato
Milanese cutlet, pork tomahawk with cherry tomatoes and rocket, smoked salt maldon

€ 25,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

PLATEAU DI CRUDITE' DI MARE
PESCATO FRESCO AL SALE O ACQUA PAZZA
ZUPPA DI PESCE
su ordinazione

Seafood Cruditè Platter
Fresh Catch Baked in Salt or 'Acqua Pazza'
Fish Soup
by Reservation

GRIGLIA

grill

Filetto di manzo Irlandese con jus e contorno di stagione
Irish beef fillet with jus and seasonal vegetables

€ 32,00

Allergeni/Allergens

Galletto alle erbe mediterranee, marinato e cotto alla brace
Mediterranean herb-marinated spring chicken, grilled over charcoal

€ 19,00

Allergeni/Allergens 11

Costata di manzo ca. 500 gr
Grilled Bavarian Beef rib (approx. 500 gr)

€ 29,00

Allergeni/Allergens

Tentacoli di polpo arrosto con maionese al limone
Roasted octopus tentacles with lemon mayonnaise

€ 25,00

Allergeni/Allergens 4, 6

FIorentina (SCOTTONA BAVARESE) PEZZATURA VARIABILE MIN. 1 KG, SU PRENOTAZIONE
Fiorentina (Bavarian 'Scottona') Variable Weight, Min. 1 kg, by reservation

CONTORNI

sides

Selezione di verdure grigliate con olio Evo
Selection of grilled vegetables with extra virgin olive oil

€ 7,00

Insalatina fresca mista con julienne di carote e pomodorini
Fresh mixed salad with julienned carrots and cherry tomatoes

€ 6,00

Patate arrosto con erbe aromatiche
Roasted potatoes with aromatic herbs

€ 6,00

Contorno di stagione
Season side dish

€ 7,00

Patate fritte*
*Fried potatoes**

€ 6,00

DOLCI

dessert

Crema Catalana al limone
Lemon Catalan cream
€ 9,00

Allergeni/Allergens 6, 7

Coppa di cannolo scomposto con gocce di cioccolato, granella di pistacchio e arancia candita
Deconstructed cannolo served in a cup with chocolate chips, crushed pistachios, and candied orange
€ 10,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 8

Mousse al burro di arachidi, amarene e croccante alle mandorle
Peanut butter mousse with sour cherries and almond brittle
€10,00

Allergeni/Allergens 1, 2, 7

Tiramisù con polvere di brownies
Tiramisu with brownie powder
€9,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

POP 18/20

Gelato fior di latte, pop-corn caramellati e salsa mou tiepida
Fior di latte ice cream with caramelized popcorn and warm toffee sauce
€ 10,00

Allergeni/Allergens 2, 7, 8

Granita ai limoni della Costiera Amalfitana
Granita made with Amalfi Coast lemons
€ 6,00

BEVANDE

drinks

Acqua naturale/gassata microfiltrata 0,75 l
Still/sparkling microfiltered water
€ 3,50

Acqua naturale/gassata 0,75 l
Still/sparkling water
€ 4,00

Bibite
Soft drinks
€ 4,50

Amari/liquori nazionali
National digestives
da €6,00

Amari/liquori internazionali
International digestives
da €8,00

Caffè espresso
Espresso
€ 2,50

Caffè decaffeinato
Decaffeinated coffee
€ 2,50

Caffè Americano
American coffee
€ 3,00

INFO

info

Coperto & Servizio
Cover charge
€ 3,00

(*) Prodotti gelo
(*) Frozen Items

ALLERGENI

allergens

- 1 Arachidi - Peanuts
- 2 Frutta a guscio - Tree nuts
- 3 Crostacei - Crustaceans
- 4 Molluschi - Shellfish
- 5 Pesce - Fish
- 6 Uova - Eggs
- 7 Latte e prodotti latticini
Milk and diary products

- 8 Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten
- 9 Soia - Soya
- 10 Semi di sesamo - Sesame seeds
- 11 Sedano - Celery
- 12 Senape - Mustard
- 13 Lupino - Lupin
- 14 Anidride solforosa - Sulphur dioxide
- 15 Legumi - Legumes