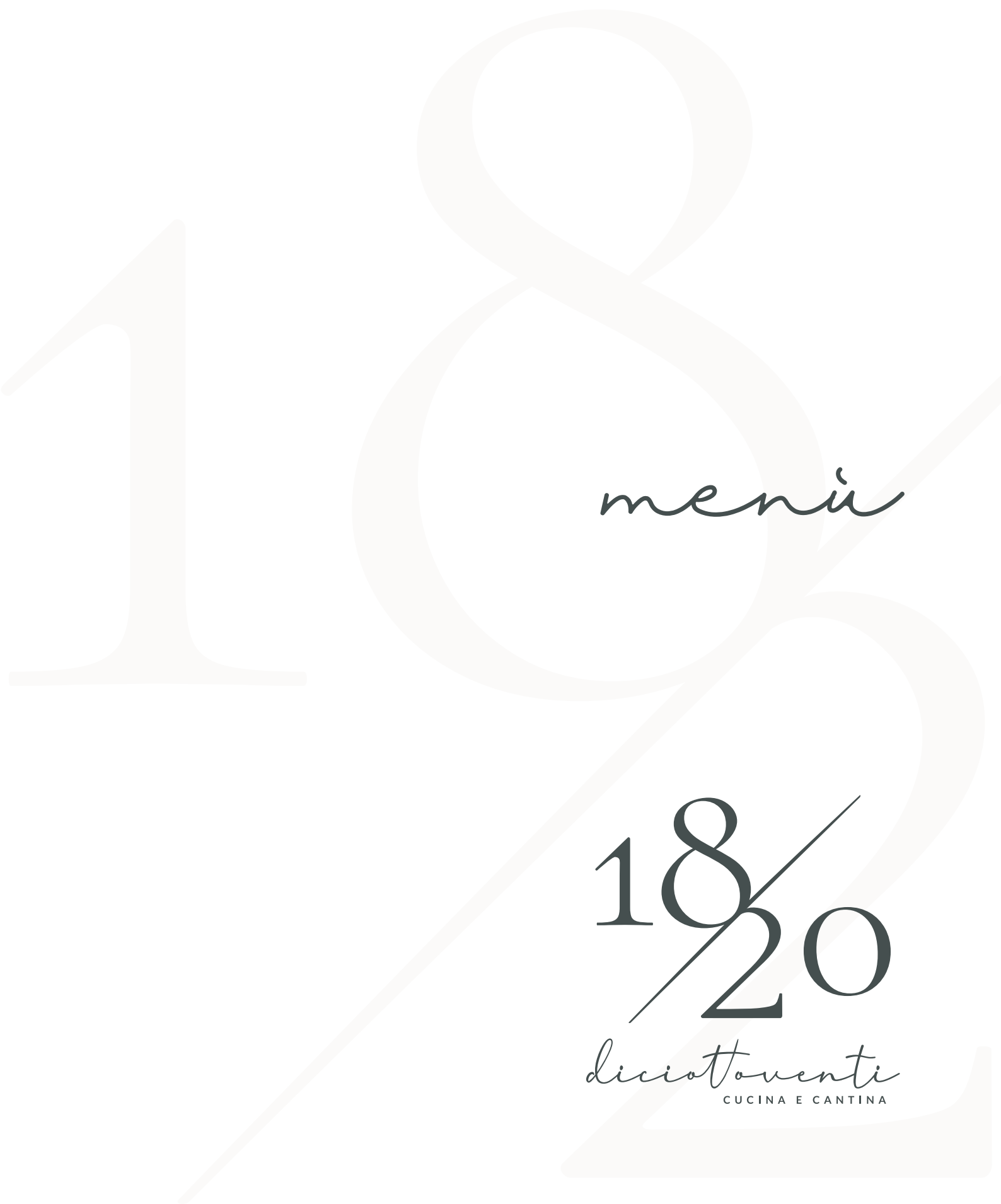




menù

18/20

diciottoventi
CUCINA E CANTINA

ANTIPASTI

starter

Tartare di manzo con senape in grani, pomodori secchi, capperi di Pantelleria, cetriolini e olio Evo
Beef tartare with wholegrain mustard, sun-dried tomatoes, Pantelleria capers, gherkins and extra virgin olive oil
€ 18,00

Allergeni/Allergens 12, 14

Salmone marinato agli agrumi, cetriolo croccante, ananas, kefir aromatizzato e salsa teriyaki
Citrus-marinated salmon with crunchy cucumber, pineapple, flavoured kefir, and teriyaki sauce
€ 16,00

Allergeni/Allergens 5, 7, 8, 9

Crostoni di pane ai cereali grigliati con culaccia stufata "Montevecchio" al tartufo e alla nduja,
pesto di pomodoro e peperone crusco di Senise
*Grilled multigrain bread crostoni with "Montevecchio" braised culaccia, truffle and 'nduja,
tomato pesto and Senise crusco pepper*
€ 15,00

Allergeni/Allergens 2, 8, 14

Tentacolo di polpo grigliato su vellutata di patate, chips di zucchine e olio aromatizzato
Grilled octopus tentacle on potato velouté, zucchini chips, and aromatic oil
€ 16,00

Allergeni/Allergens 4, 7

Caponatina siciliana, burratina, lamelle di mandorle tostate e bruschettina di pane
Sicilian caponata with burrata, toasted almond flakes, and a small bread bruschetta
€ 14,00

Allergeni/Allergens 2, 7, 8, 11

PRIMI

first course

Spaghettone quadrato "Pastificio Mancini" con vongole, emulsione di prezzemolo, pomodoro secco e mollica di pane aromatizzata al peperone crusco

"Pastificio Mancini" square-cut spaghettone with clams, parsley emulsion, sun-dried tomato, and breadcrumbs flavoured with crusco pepper

€ 22,00

Allergeni/Allergens 4, 8, 14

Mezzo pacchero trafilato al bronzo "Pastificio Mancini", bisque di crostacei, pesto di pistacchio, emulsione di bufala e tartare di gambero

Bronze-drawn "Pastificio Mancini" mezzo pacchero pasta with shellfish bisque, pistachio pesto, buffalo mozzarella emulsion, and prawn tartare

€ 20,00

Allergeni/Allergens 2, 3, 7, 8

Linguina aglio, olio e peperoncino

Aglione, prezzemolo, burro d'Alpeggio aromatizzato e acciuga croccante del Canale di Sicilia

Linguine with garlic, olive oil and chilli pepper, black garlic, parsley, flavoured Alpine butter, and crispy anchovy from the Sicilian Channel

€ 17,00

Allergeni/Allergens 5, 7, 8

Raviolo di pasta fresca ripieno di manzo mantecato con burro e salvia, su fonduta di Parmigiano, nocciole tostate e riduzione d'arrosto

Fresh pasta raviolo filled with beef, tossed with butter and sage, served on a Parmesan fondue, with toasted hazelnuts and roast jus reduction

€ 16,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 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

€ 29,00

Allergeni/Allergens 7, 14

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

€ 24,00

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 Crudité 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 crème brûlée

€ 9,00

Allergeni/Allergens 6, 7

Cannolo scomposto con gocce di cioccolato, granella di pistacchio e arancia candita

Deconstructed cannolo with chocolate chips, chopped pistachios and candied orange

€ 10,00

Allergeni/Allergens 2, 7, 8

Semifreddo alle mandorle tostate, agrumi, salsa al cioccolato fondente e frutta candita

Toasted almond semifreddo with citrus fruits, dark chocolate sauce, and candied fruit

€10,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7

Cantucciamisù - Tiramisù rivisitato

Cantucciamisù - A reinterpretation of the classic Tiramisù

€10,00

Allergeni/Allergens 2, 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
€ 3,50

(*) 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*