







Per cominciare in cucina...




Starters

- **Riso al salto, polpettine di vitello, salvia e guanciale.**  14
Crunchy sautéed risotto with saffron, veal meatballs, sage and bacon.
- **Salumi e formaggi locali, composta, miele e frutta secca** (per due persone).  19
Selection of high quality cold cuts & cheese served with homemade mustard and jam. (for two people)
- **Carpaccio di pesce spada marinato, panzanella e pesto di pomodoro secco.** 14
Marinated swordfish carpaccio with panzanella - Tuscan chopped salad of soaked stale bread, onions and tomatoes - and dried tomato pesto sauce.
- **Tartare di Black Angus, avocado, peperoni bruciati e Caesar sauce.** 15
Black Angus Beef tartare with avocado, burnt sweet peppers and Caesar sauce
- **Burratina pugliese, marmellata di melanzane fumè, pomodoro confit e basilico.**  13
Burrata with smoked aubergines jam, confit tomato and basil
- **Cous Cous di pesce alla Trapanese.**  14
Steamed durum wheat semolina cous cous with spiced fish of the day.
- **Rolls vegani in alga nori e riso venere**  **serviti con insalata aromatica e mayo al bergamotto.**  13
Nori seaweed rolls with vegan fillings served with seasonal salad and bergamot flavored mayo .

... Per proseguire...



First courses

P.S: la pasta fresca è farina del nostro sacco!

- **Risotto classico alla milanese.**  14
Classic milanese risotto with saffron.
- **Mezzelune di patata farcite con mozzarella di bufala affumicata e pomodoro fresco, pesto di borragine e olive disidratate.**  14
"Mezzelune" potato dumplings with smoked buffalo milk mozzarella and tomato filling, borage pesto sauce and dried olives.
- **Spaghettoni monograno Felicetti con alici, pinoli, uvetta e finocchietto selvatico.** 14
Spaghetti sautéed with anchovies, pine nuts, raisins and wild fennel.
- **Ravioli di pasta fresca ripieni all'uovo, asparagi e ricotta di capra.**  15
Homemade ravioli with eggs, asparagus and goat's fresh ricotta cheese filling

- **Tagliolini caserecci con salvia, limone e bottarga di muggine.** 16
Homemade egg tagliolini pasta with sage, lemon & cured tuna roe
- **Fregula sarda mantecata al ragout di agnello e crema di fave alla menta.** 14
Melted Sardinian fregula pasta with lamb ragout and mint flavored fava beans cream

...Per concludere. Main courses

- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** 26
Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes **or** sautéed potatoes.
- **Salmone in crosta di melanzane, kataifi croccante, robiola e salsa verde.** 22
Seared salmon in aubergines crust with crunchy kataifi pasta, robiola fresh cheese and green sauce.
- **Pancia di maialino c.b.t, bouquet di verdure, cognac e pepe nero.** 24 
Suckling pig belly cooked in low temperature with cognac & black pepper sauce, seasonal vegetables
- **Pesce spada impanato, carpaccio di asparagi, tatin di cipolle e yoghurt.** 25
Herbs breaded swordfish with asparagus carpaccio, candied onions and yoghurt shortcrust pastry cake
- **Panzerotti farciti alle lenticchie, albicocche e pomodori, salsa tzatziki al cocco.** 18 
Fried "panzerotti" with lentils, apricot and tomato filling served with coconut tzatziki sauce.

Il piatto unico. First & main course served together

- **Ossobuco di vitello con risotto classico alla milanese.** 26
Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.

Scopri il nostro locale inquadrando il Qr code!
Find out our restaurant scanning the Qr code!



Coperto – Cover Charge € 3

 **Piatto vegetariano** – Vegetarian plate

 **Gluten free**

AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE



-Le nostre pietanze sono cotte su brace a legna-
Our courses are cooked on wood embers

POLPO MEDITERRANEO Mediterranean octopus

Servito con frisella alla mediterranea e salsa allo yoghurt
Served with "frisella" Mediterranean style and yoghurt

€ 24, 200 g

GALLETTO VALLESPLUGA ALLA DIAVOLA Siced Vallespluga young rooster

€ 22

CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS NEW ZEALAND

New Zealand Black angus cut of beef

€ 26, 300 g

FILETTO DI SCOTTONA PIEMONTESE Scottona piemontese beef fillet

€ 28, 250 g

TAGLIATA DI AGNELLO PROFUMATA AL TIMO Thyme flavored cut of lamb

€ 26, 250 g

COSTATA DI ANGUS CANADESE Canadian Black Angus rib-eye steak

€ 35, 500 g

FIorentina di Giovenca Matura Aged heifer T-bone steak

€ 70, 1100 g

Per due persone - For two people