

AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE

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

GALLETTO SPEZIATO ALLA FIAMMA_{A, g}

Spiced young rooster
€ 22

CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS ARGENTINO

Argentinian Black angus cut of beef
€ 26, 300 g

FILETTO DI SCOTTONA PIEMONTESE

Scottona piemontese beef fillet
€ 28, 250 g

SCOTTADITO DI VITELLO_N

Veal ribs
Marinato agli agrumi ed erbe, cotto alla brace.
Citrus and herbs marinated, restored on fire
€ 26, 200 g

COSTATA EXTRAMAREZZATA IRLANDESE

Irish high marbled rib-eye steak
€ 35, 500 g

FIorentina di Giovenca Matura

Aged heifer T-bone steak
€ 72, 1100 g

Per due persone - For two people

CUBE ROLL DI WAGYU GIAPPONESE

LA CARNE PIU' PREGIATA AL MONDO
Japanese Wagyu beef cube roll
€ 50, 200 g

Contorni - Side dishes

Patatine fritte / al forno / catalogna / cavolini di Bruxelles /insalata mista.
French fries / baked potatoes / Catalogna Chicory /Brussels sprouts /mix salad
€ 6

Coperto-Cover charge € 3

Il pescato viene da noi congelato all'origine in ottemperanza del Reg. CE 853/04 a tutela della salute dei clienti
Fish products are frozen by us referring to the Reg. CE 853/04 in order to protect our customers' health

Per cominciare...

Starters

- **Cotechino alla plancha, crema di rapa bianca, mostarda di frutta.** C, l, n 15
Plancha cooked boiled salami with white turnip cream and fruit mustard.
- **Canederli di mare, salsa verde e cavolini di Bruxelles glassati.** A, d, g, n, p 16
Fish semmelknödel (bread dumplings) with green sauce and glazed Brussels sprouts.
- **Patè di fegatini, pan brioche, emulsione alle nocciole caramellate.** A, c, g, m, n 15
Chicken liver patè, pan brioche and candied hazelnut cream.
- **La parmigiana light: melanzana al forno, pomodoro e parmigiano.** G 13
The light "parmigiana": baked sliced eggplant layered with parmesan cheese and tomato.
- **Tartare di salmone, mandarino cinese confit, mayo alla soia e insalata di pak-choi.** C, d, f 15
Salmon tartare with confit kumquat, soy mayonnaise and pak-choi salad.
- **Sgombro affumicato profumato alla lavanda, senape e giardiniera di verdure.** A, d, l, n 14
Lavender flavored smoked mackerel with mustard and seasonal vegetables.
- **Salumi e formaggi locali, composta, miele e frutta secca (per due persone).** A, g, i, l, n 20
Selection of high quality cold cuts & cheese served with homemade mustard and jam. (for two people)

Per proseguire...

First courses

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

- **Casonsèi di pasta all' uovo, burro salvia e pancetta.** A, c, g 15
Homemade ravioli with mixed meat filling sautéed with butter, sage and bacon.
- **Passatelli in crema di cacciucco e triglia scottata.** A, c, d, g 16
Homemade egg & parmesan passatelli pasta with tomato flavored fish bisque and grilled red mullet.
- **Tagliatelle di farro al ragout di cinghiale e riduzione al vino rosso.** A, c, g, n 16
Homemade spelt dough tagliatelle pasta with boar ragout and red wine sauce.
- **Fregola sarda, patate, cozze e timo.** A, d, g, l, n, p 15
Fregola pasta with potatoes and mussels, melted with thyme flavored butter.
- **Gnocchi di patate al grano saraceno, bitto e verza.** A, c, g 14
Homemade buckwheat potato dumplings with bitto cheese and stewed savoy cabbage.
- **Risotto classico alla milanese.** G, i, n 15
Classic milanese risotto with saffron.

... Per concludere.

Main courses

- **San Pietro croccante in panura aromatica, chips di barbabietola e mayo alla verza.** A, c, d 26
Seared spices flavored John Dory with beetroot chips and savoy cabbage mayo.
- **Filetto di maialino da latte bardato al guanciale, crema di ceci e catalogna ripassata.** I, n 22
Browned bacon rolled suckling pig fillet with chickpeas cream and stewed Catalogna chicory.
- **Filetto di rombo avvolto alla scarola ripieno di ricotta e bottarga, crema di porri e scalogno glassato.** D, g 25
Endive rolled turbot fillet with ricotta cheese and tuna roes filling, leeks cream and glazed shallot.
- **Patata affumicata farcita ai carciofi e crema di topinambur.** G 18
Smoked potato stuffed with artichokes and Jerusalem artichokes cream.
- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** A, c 26
Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes **or** sautéed potatoes.

Il piatto unico.

First & main course served together

- **Ossobuco di vitello con risotto classico alla milanese.** A, g, i, n 27
Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.

Le birre alla spina

Draff beers

- | | | |
|------------------------|---|---|
| - Moretti baffo d' oro | 4 | 6 |
| - Erdinger Weizen | 5 | 7 |
| - Affligem rouge | | 7 |

Le birre artigianali

Special brew hand made beers

- | | |
|--------------------------------------|----|
| - Lagunitas Ipa 35cl | 5 |
| - Chimay triple tappo bianco 33cl | 6 |
| - Ichnusa non filtrata 33cl | 6 |
| - Blanche de Bruxelles Lefebvre 75cl | 14 |
| - San Biagio Gaudens 75cl | 15 |

Le intolleranze alimentari

I piatti proposti potrebbero contenere i seguenti allergeni

- a) Glutine - b) Crostacei - c) Uova - d) Pesce
e) Arachidi - f) Semi di soia - g) Latte e derivati
h) Frutta a guscio - i) Sedano - l) Senape
m) Semi di sesamo - n) Solfiti - o) Lupino
p) Molluschi

Inquadra il QR code

e **crea il tuo gin personalizzato!**

Te lo consegniamo a casa
in 72 ore!



Food intolerance

our proposals may contain the following allergenes

- a) Gluten - b) Crustacean - c) Eggs - d) Fish
e) Peanuts - f) Soy seed - g) Dairy products
h) shell fruits - i) Celery - l) Mustard - m) Sesame
seeds - n) Sulphite - o) Lupin - p) Shellfish

