

# Per cominciare in cucina...

## Starters

- **Ceviche di ombrina al gin tonic, marshmallows alle olive.** 🚫 16  
Gin & Tonic marinated Shi drum ceviche with olives marshmallows.
- **Mozzarella in carrozza, basilico e polvere di acciughe.** ✓ 13  
Fried mozzarella sandwich with basil and anchovies powder.
- **Carpaccio di manzo affumicato, bagna cauda e insalata di mele e sedano.** 15  
Smoked beef carpaccio with garlic and anchovies cream, celery & apple salad.
- **Ravioli di gyoza ripieni di pollo e culaccia, crema di cipolla rossa, salsa allo yoghurt.** 14  
Gyoza steamed ravioli with chicken and rump filling, red onion cream & yoghurt sauce.
- **Testaroli al castagnaccio, funghi Portobello gratinati al casera.** ✓ 14  
Chestnut flour Testaroli pancake with Portobello mushrooms stuffed with casera cheese.
- **Zuppa di moscardini e gnocchi di mais alla romana.** 🚫 16  
Musky octopus soup & roman semolina gnocchi.
- **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)

## ...Per proseguire...

### First courses

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

- **Risotto classico alla milanese.** 🚫 15  
Classic milanese risotto with saffron.
- **Spaghetti al baccalà, aglio nero e vellutata di cavolfiore.** 16  
Spaghetti pasta with salt cod ragout, black garlic and cauliflower cream.
- **Pappardella alla farina di kamut, stracotto di maiale al vino rosso.** 15  
Homemade Kamut flour pappardelle pasta with red wine flavored pulled pork ragout.
- **Il rustin negàa in gabbia: ravioli ripieni di nodino di vitello e pancetta.** 15  
Homemade ravioli with braised veal loin, bacon and sage filling.

- **Fregola sarda risottata, zucca mantovana e rombo in due consistenze.** 16  
Melted Sardinian Fregola pasta with pumpkin and turbot cream.
- **Maltagliati di grano saraceno, castagne e caciocavallo in scaglie.** ✓ 14  
Homemade buckwheat maltagliati pasta with chestnut sauce and aged caciocavallo cheese shavings.

## ... Per concludere.

### Main courses

- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** 26  
Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes **or** sautéed potatoes.
- **Rombo al cartoccio, funghi, castagne e salvia.** 🚫 25  
Turbot baked in foil with mushrooms, chestnuts and sage.
- **Fish & Chips (baccalà, gamberi e sarde), emulsione di carote e mandorle.** 22  
Fish & Chips: panko bread fried salt cod, prawns and sardine with carrot and almond sauce.
- **Bocconcini di agnello marinati allo yoghurt, crema di lenticchie rosse.** 🚫 24  
Stewed yoghurt marinated bites of lamb with red lentils cream.
- **Filetto di rapa rossa, panura aromatica ai pinoli, salsa al Porto.** ✓ 18  
Pine nuts breaded Beetroot fillet with Porto wine 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

## **OMBRINA MEDITERRANEA** Mediterranean seabream

In foglia di banana con insalata di cavolfiori, patate e olive  
Rolled in banana leaf, served with cauliflower, potatoes & olives salad  
€ 26, 200 g

## **GALLETTO SPEZIATO ALLA FIAMMA** 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

## **SUPREMA DI PICCIONE** Pigeon supreme cotta a bassa temperatura, servita con patate schiacciate e il suo fondo Cooked in low temperature, served with mashed potatoes € 26, 180 g

## **COSTATA DI GALLEGA SPAGNOLA** Spanish Gallega rib-eye steak € 35, 500 g

## **FIorentina di Giovenca Matura** Aged heifer T-bone steak € 70, 1100 g Per due persone - For two people