

Menù speciale Special menu



ANTIPASTI / STARTER

Carpaccio di lingua di vitello con crema di carciofi, pomodori arrosto e vinaigrette <i>Beef tongue carpaccio with artichoke cream, roasted tomatoes and vinaigrette</i>	50 lei / 200 g
Ossa con midollo, cipolla e focaccia <i>Bone marrow with onion and focaccia</i>	69 lei / 600 g
Tataki di tonno <i>Tuna tataki, tomatoes, red onion, olives, capers, mango cream</i>	62 lei / 150 g
Polpo marinato con peperoni al forno, carota e peperoncini <i>Marinated octopus with baked peppers, carrot and peperoncino</i>	65 lei / 200 g
Burrata in kataifi con salsa di pomodoro e olio al basilico <i>Burrata in kataifi with tomato sauce and basil oil</i>	65 lei / 250 g
Carpaccio di gamberi rossi siciliani <i>Sicilian red shrimp carpaccio, marinated fennel, spicy mayonnaise, lime</i>	105 lei / 130 g
Terrina di foie gras con chutney di pere, calvados e brioche croccante <i>Foie gras terrine with pear chutney, calvados and crispy brioche</i>	99 lei / 200 g

ZUPA / SOUP

Crema di zucca <i>Pumpkin cream soup</i>	34 lei / 300 ml
Zuppa di manzo <i>Beef soup</i>	39 lei / 300 ml

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Stufato di coda di manzo <i>Oxtail stew</i>	79 lei / 350 g
Calamaro all'arrabbiata <i>Calamari arrabbiata</i>	72 lei / 300 g
Linguine al burro, limone e tartare di tonno <i>Linguine with butter, lemon and tuna tartare</i>	63 lei / 350 g
Ravioli con ossobuco <i>Ravioli with ossobuco</i>	79 lei / 250 g
Spaghetti al carpaccio di gamberi rossi <i>Spaghetti with red shrimp carpaccio</i>	89 lei / 350 g
Sogliola alla mugnaia <i>Sole meunière</i>	45 lei / 100 g
Capesante con crema di zucchine e quinoa <i>Scallops with zucchini cream and quinoa</i>	89 lei / 350 g

Menù speciale

Special menu

Pizza Carbonara <i>Pizza Carbonara, mozzarella, pecorino cheese</i>	55 lei / 350 g
Piatto di pesce e frutti di mare (gamberi, calamari, cozze, vongole, filetti di tonno, filetti di orata, scampi) <i>Fish and seafood platter (shrimps, calamari, mussels, clams, tuna fillets, sea bream fillets, langoustines)</i>	195 lei / 600 g
Branzino in crosta di sale aromatizzato <i>Sea bass in flavored salt crust</i>	35 lei / 100 g
Orata al forno/griglia con erbe aromatiche <i>Baed/ grill Sea bream with aromatic herbs</i>	30 lei / 100 g
Pastrami di agnello <i>Lamb pastrami</i>	40 lei / 100 g
Filetto di manzo stagionato <i>Aged beef tenderloin</i>	59 lei / 100 g
Bistecca fiorentina alla griglia (dall'Italia 900 g - 1200 g) <i>Grilled Florentine Steak</i>	48 lei / 100 g
Costata alla griglia (dall'Italia 400 g - 500 g) <i>Grilled Rib Eye Steak</i>	48 lei / 100 g
Tomahawk di manzo <i>Beef Tomahawk</i>	49 lei / 100 g
PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE	
Gamberi <i>Shrimp</i>	40 lei / 100 g
Calamari <i>Squids</i>	35 lei / 100 g
Cozze / Vongole <i>Mussels / Clams</i>	20 lei / 100 g
Scambi <i>Prawns</i>	45 lei / 100 g
DOLCE / DESSERT	
„Cremeș” con crema alla vaniglia, sorbetto ai frutti di bosco e crema inglese <i>Layered puff pastry with vanilla cream, berry sorbet and English cream</i>	39 lei / 180 g

Meniu de post

Fasting menu



ANTIPASTI / STARTER

Insalata di melanzane con pomodorini, cipolla rossa e schiacciata 37 lei / 200 g
Eggplant salad with cherry tomatoes, red onion and schiacciata

Hummus con peperoni arrostiti, pinoli e focaccia 39 lei / 200 g
Hummus with roasted peppers, pine buds and focaccia

Insalata di verdure crude con tofu e zucca al forno 35 lei / 250 g
Raw vegetable salad with tofu and roasted pumpkin

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Risotto ai funghi porcini 55 lei / 300 g
Risotto with porcini mushrooms

Risotto con pomodorini e broccoletti 55 lei / 300 g
Risotto with cherry tomatoes and broccolini

Spaghetti ai funghi porcini e tartufo 63 lei / 300 g
Spaghetti with porcini mushrooms and truffle

Fagioli schiacciati con cipolla soffritta, funghi e sottaceti 49 lei / 300 g
Mashed beans with sautéed onions, mushrooms and pickles

DOLCE / DESSERT

Torta vegana al cocco e lamponi 39 lei / 150 g
Vegan coconut and raspberry tart