

Menù speciale Special menu



ANTIPASTI / STARTER

Carpaccio di tonno rosso, avocado, ponzu, ravanello, zest di lime <i>Red tuna carpaccio, avocado, ponzu, radish, lime zest</i>	88 lei / 200 g
Insalata di melanzane (vegano) <i>Vegan eggplant dip (Vegan Eggplant Salad)</i>	37 lei / 200 g
Carpaccio di gamberi rossi siciliani <i>Sicilian red shrimp carpaccio, marinated fennel, spicy mayonnaise, lime</i>	105 lei / 130 g
Midollo Arrosto, cipolla rossa sottaceto, salsa verde e focaccia <i>Roasted bone marrow, pickled red onion, salsa verde, and focaccia</i>	59 lei / 350 g
Foie gras d'anatra, chutney di pere al Marsala, castagne e tartufo autunnale <i>Duck foie gras, pear chutney with Marsala, chestnuts, and autumn truffles</i>	99 lei / 200g

ZUPA / SOUP

Zuppa limpida di manzo con ravioli <i>Clear beef soup with ravioli</i>	39 lei / 300 ml
Zuppa di manzo <i>Beef soup</i>	39 lei / 300 ml
Vellutata di zucca al forno, formaggio di capra stagionato, semi di zucca tostati e olio alla <i>Roasted pumpkin cream soup, aged goat cheese, toasted pumpkin seeds, and sage oil</i>	39 lei / 300ml

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Melanzane alla parmigiana <i>Eggplant Parmigiana</i>	49 lei / 300 g
Mezze paccheri al ragù di cinghiale cotto lentamente, Marsala, arancia e Parmigiano Reggiano <i>Short paccheri pasta with slow-cooked wild boar ragù, Marsala, orange, and Parmigiano Reggiano</i>	79 lei / 350 g
Linguine al burro, limone e tartare di tonno <i>Linguine with butter, lemon and tuna tartare</i>	63 lei / 350 g
Linguine alle Vongole e 'Nduja, vino bianco, aglio, prezzemolo e limone <i>Linguine with clams, 'nduja, white wine, garlic, parsley, and lemon</i>	72 lei / 350 g
Spaghetti al carpaccio di gamberi rossi <i>Spaghetti with red shrimp carpaccio</i>	119 lei / 350 g
Rombo con Cavolfiore, beurre noisette con capperi e limone <i>Turbot fillet, roasted cauliflower, beurre noisette with capers and lemon</i>	140 lei / 300 g
Risotto con spinaci, tartare di tonno rosso, finocchio croccante, zest di limone <i>Spinach risotto, red tuna tartare, crispy fennel, lemon zest</i>	79 lei / 300 g
Risotto alla zucca al forno, Taleggio, radicchio e noci <i>Roasted pumpkin risotto, Taleggio cheese, radicchio and walnuts</i>	59 lei / 300 g
Pizza Autunno <i>Fior di latte, Italian sausage (salsiccia), porcini mushrooms, Taleggio cheese, and sage</i>	65 lei / 350 g
Pizza Carbonara <i>Pizza Carbonara, mozzarella, pecorino cheese</i>	55 lei / 350 g

Menù speciale

Special menu

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

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
Filetto di orata, asparagi saltati, patate novelle e salsa al vino con vongole <i>Sea bream fillet, sautéed asparagus, new potatoes and wine sauce with clams</i>	130 lei / 300 g
Branzino in crosta di sale aromatizzato <i>Sea bass in flavored salt crust</i>	35 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 <i>Grilled Florentine Steak</i>	48 lei / 100 g
Costata alla griglia <i>Grilled Rib Eye Steak</i>	48 lei / 100 g
Guancia di manzo brasata al vino rosso, polenta cremosa al parmigiano, funghi di bosco e cipolla sottaceto <i>Slow-braised beef cheek in red wine, creamy parmesan polenta, wild mushrooms, and pickled onions</i>	109 lei / 300 g
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
Torta vegana alle visciole <i>Vegan sour cherry tar</i>	39 lei / 180 g
Crostata al rabarbaro <i>Rhubarb tart</i>	39 lei / 150 g
Pallina di gelato (Gusti: Amarena, Vaniglia, Cioccolato, Cocco) <i>Ice cream scoop (Flavors: Black Cherry, Vanilla, Chocolate, Coconut)</i>	15 lei / 70 g