

CULATELLO DI ZIBELLO^{3.9.13}

accompagnato con Pan Brioche, Riccioli di Burro al Latte
Crudo di Malga, Funghi Porcini Testa Nera Sott'Olio

Culatello di Zibello (Typical Parma Raw Ham)
with Brioche Bread, Butter Curls, Oiled Porcini Mushrooms

20 €

TARTARE DI TONNO ROSSO^{3.5.7.9.}

Burrata Campana, Salsa Teriyaki, Croccante di Pane Nero

Bluefin Tuna Tartare with Burrata Mozzarella Cheese
Teriyaki Sauce, Brown Bread Waffle

22 €

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MANZO^{2.}

servito con Insalata di Carciofi Romaneschi alla Brace,
Noci, Scaglie di Grana Padano

Sirloin Beef Carpaccio served with Grilled Artichokes
Salad, Walnuts, Parmesan Cheese Flakes

20 €

ANTI
PASTI

ALLERGENI

1 **Arachidi e Derivati**, anche in piccole dosi - 2 **Frutta a Guscio**: mandorle, nocciole, noci, anacardi e pistacchi - 3 **Latte e Derivati** (incluso lattosio) - 4 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi - 5 **Pesce**, anche in piccole percentuali - 6 **Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo - 7 **Soia**: latte di soia, tofu, spaghetti e simili - 8 **Crostacei**, marini e d'acqua dolce - 9 **Glutine**, contenuto in vari cereali (inclusi ibridati derivati) - 10 **Lupini** e prodotti a base di lupini, presenti in cibi vegan - 11 **Senape** in salse e condimenti - 12 **Sedano**, sia in pezzi che all'interno di preparati - 13 **Anidride Solforosa e Solfiti**: cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, conserve, marmellate e funghi secchi - 14 **Uova e derivati**: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

3.9. CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

Ravioli Tipici Bergamaschi ripieni di Carne e conditi con Burro, Salvia e Pancetta Croccante

Typical Home-Made Meat Ravioli with Butter, Sage and Crunchy Bacon

20 €

3.5. RISO ROMA AI FIORI DI ZUCCA

servito con Bocconcini di Formaggio Salva Cremasco e Filetti di Acciughe del Cantabrico

Courgettes Flowers Risotto served with "Salva" Cheese Bites and "Cantabrico" Anchovies Fillets

18 €

3.8. PICI TOSCANI DELLA CASA

Pesto di Asparagi Verdi, Tartare di Gambero Rosso, Profumo di Aglio Nero

Home-Made "Spaghettoni" with Asparagus Pesto, Prawns Tartare and Black Garlic Flavour

20 €

PRI
MI

ALLERGENI

1 **Arachidi e Derivati**, anche in piccole dosi - 2 **Frutta a Guscio**: mandorle, nocciole, noci, anacardi e pistacchi - 3 **Latte e Derivati** (incluso lattosio) - 4 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi - 5 **Pesce**, anche in piccole percentuali - 6 **Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo - 7 **Soia**: latte di soia, tofu, spaghetti e simili - 8 **Crostacei**, marini e d'acqua dolce - 9 **Glutine**, contenuto in vari cereali (inclusi ibridati derivati) - 10 **Lupini** e prodotti a base di lupini, presenti in cibi vegan - 11 **Senape** in salse e condimenti - 12 **Sedano**, sia in pezzi che all'interno di preparati - 13 **Anidride Solforosa e Solfiti**: cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, conserve, marmellate e funghi secchi - 14 **Uova e derivati**: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE^{9.}

(Pezzatura: 600/700 grammi con osso)
Panatura al Pane di Segale, Servita con
Pomodorini Ciliegini e Rucola Selvatica

Milanese Veal Cutlet (600/700 Grams) breaded in Rye Bread
served with Cherry Tomatoes and Wild Rocket Salad

35 €

SALMONE AL PANE PANKO^{3.5.}

Trancio Panato su Taccole Spadellate,
servito con Panna Acida allo Yuzu (Profumo Agrumato)

Panko Breaded Salmon Fillet with Snow Peas Vegetables
served with Yuzu Sour Cream (Citrus Flavour)

25 €

FILETTO DI MANZO^{3.}

(Pezzatura: 250/300 grammi)

accompagnato da Rosti di Patate e

Mousse al Formaggio Erborinato Blu d'Aosta

Beef Fillet (250/300 grammi) with Potato Rosti
and Aosta Blue Cheese Mousse

30 €

BRANZINO ALLA GRIGLIA^{5.}

(Pezzatura: 600/800 grammi)

servito con Patate al Forno oppure Verdure Grigliate

(Tempistica: 25 Minuti di Cottura)

Grilled Seabass with Baked Potatoes or Grilled Seasonal Vegetables

30 €

ALLERGENI

1 **Arachidi e Derivati**, anche in piccole dosi - 2 **Frutta a Guscio**: mandorle, nocciole, noci, anacardi e pistacchi - 3 **Latte e Derivati** (incluso lattosio) - 4 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi - 5 **Pesce**, anche in piccole percentuali - 6 **Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo - 7 **Soia**: latte di soia, tofu, spaghetti e simili - 8 **Crostacei**, marini e d'acqua dolce - 9 **Glutine**, contenuto in vari cereali (inclusi ibridati derivati) - 10 **Lupini** e prodotti a base di lupini, presenti in cibi vegan - 11 **Senape** in salse e condimenti - 12 **Sedano**, sia in pezzi che all'interno di preparati - 13 **Anidride Solforosa e Solfiti**: cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, conserve, marmellate e funghi secchi - 14 **Uova e derivati**: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

SE
CON
DI

^{3, 9} INSALATA CAESAR

Songino, Pollo Grigliato,
Crostini di Pane Segale Profumato al Timo,
Pancetta Croccante, Salsa al Parmigiano

Caesar Salad with Songino, Grilled Chicken,
Flavoured - Thyme Rye Bread Croutons,
Crispy Bacon, Parmesan Cheese Sauce

20 €

^{3, 13} INSALATA MEDITERRANEA

Lattughino, Farro, Olive Taggiasche,
Feta, Pomodorini Secchi, Cipolla di Tropea

Mediterranean Salad with Lettuce, Emmer,
Taggiasca Olives, Feta Cheese, Dried Tomatoes, Tropea Onion

20 €

^{2, 3, 5} INSALATA SFIZIOSA

Rucola, Pesce Spada Affumicato,
Mele, Noci, Philadelphia all'Erba Cipollina

Tasty Salad with Rocket Salad, Smoked Swordfish,
Apples, Nuts, Philadelphia with Chives

20 €

INSA
LATE

ALLERGENI

1 Arachidi e Derivati, anche in piccole dosi - **2 Frutta a Guscio**: mandorle, nocciole, noci, anacardi e pistacchi - **3 Latte e Derivati** (incluso lattosio) - **4 Molluschi** e prodotti a base di molluschi - **5 Pesce**, anche in piccole percentuali - **6 Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo - **7 Soia**: latte di soia, tofu, spaghetti e simili - **8 Crostacei**, marini e d'acqua dolce - **9 Glutine**, contenuto in vari cereali (inclusi ibridati derivati) - **10 Lupini** e prodotti a base di lupini, presenti in cibi vegan - **11 Senape** in salse e condimenti - **12 Sedano**, sia in pezzi che all'interno di preparati - **13 Anidride Solforosa e Solfiti**: cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, conserve, marmellate e funghi secchi - **14 Uova e derivati**: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

DOL
CI

TIRAMISU' CLASSICO^{3, 9, 14}

Savoiardì, Caffè, Crema Golosa al Mascarpone

Tiramisù with Ladyfingers,
Coffee and Mascarpone Cream

8 €

CESTINO DI ANANAS FRESCO³

Dadolata di Ananas

Basket Pineapple Cubes

8 €

TORTA DELLA NONNA^{3, 9, 14}

Guscio di Frolla Dorata, Ripieno di Pere e Cioccolato Fondente

Granny Cake with Shortcrust Pastry Shell,
Pear and Dark Chocolate Filling

8 €

SEMIFREDDO ALLA PESCA^{7, 14}

Cremoso alla Pesca, Cubetti di Pesca Caramellati
con la Sua Marmellata

Peach Semifreddo, Caramelized Peaches Cubes with Its Jam

8 €

ALLERGENI

1 **Arachidi e Derivati**, anche in piccole dosi - 2 **Frutta a Guscio**: mandorle, nocciole, noci, anacardi e pistacchi - 3 **Latte e Derivati** (incluso lattosio) - 4 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi - 5 **Pesce**, anche in piccole percentuali - 6 **Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo - 7 **Soia**: latte di soia, tofu, spaghetti e simili - 8 **Crostacei**, marini e d'acqua dolce - 9 **Glutine**, contenuto in vari cereali (inclusi ibridati derivati) - 10 **Lupini** e prodotti a base di lupini, presenti in cibi vegan - 11 **Senape** in salse e condimenti - 12 **Sedano**, sia in pezzi che all'interno di preparati - 13 **Anidride Solforosa e Solfiti**: cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, conserve, marmellate e funghi secchi - 14 **Uova e derivati**: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

ALLERGIE, INTOLLERANZE, PRODOTTI GELO

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA ($< -18^{\circ}\text{C}$), COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE MEDIANTE SISTEMA HACCP AI SENSI DEL REG. CE 853/04 E REG. CE 853/04 PER RAGIONI IGIENICO-SANITARIE E TUTELA DELLA SALUTE DELLA NOSTRA CLIENTELA.

SOME FRESH PRODUCTS ARE SUBJECTED TO RAPID TEMPERATURE REDUCTION ($< -18^{\circ}\text{C}$), AS DESCRIBED IN THE PROCEDURES OF THE FOOD SAFETY MANAGEMENT MANUAL USING THE HACCP SYSTEM PURSUANT TO EC REG. 852/04 AND EC REG. 853/04 FOR REASONS OF HEALTH AND HYGIENE AND PROTECTION OF THE HEALTH OF OUR CUSTOMERS.

ALCUNE MATERIE PRIME POSSONO ESSERE SURGELATE O CONGELATE ALL'ORIGINE, SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.

PLEASE NOTE THAT SOME INGREDIENTS MAY BE FROZEN DURING PREPARATION, ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY. DURING THE PREPARATION OF THE MEAL IN THE KITCHEN, CROSS-CONTAMINATION CANNOT BE EXCLUDED.

