



ANTIPASTI STARTERS

Capesante al burro di cacao con briciole di pane e pak-choy <i>Cocoa butter scallops with bread crumbs and pak-choy</i>	€ 18
*Chipirones a la plancha con broccoli, uvetta e pinoli <i>Grilled Chipirones with broccoli, raisins and pine nuts</i>	€ 18
Mi cuit di tonno alla soia verde con nocette di fegato grasso <i>Medium cooking tuna with green soybeans with foie gras</i>	€ 20
Tempura di *gamberi con zuppetta di crostacei e dashi <i>Shrimp Tempura with crustaceans and dashi soup</i>	€ 20
Cotechino Cremonese ripassato nel burro chiarificato con purea di castagne e pane speziato <i>“Cotechino Cremonese” in butter clarified with chestnut puree and spicy bread</i>	€ 18
Petto d’anatra asciugata alla senape su lastra di croccante di mandorle e caprino Amaltea <i>Duck breast dried with mustard on crisp plate of almonds and goat cheese Amaltea</i>	€ 18

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy and meet your specific needs.

PASTA E RISO PASTA & RICE

-  Ravioli di farro con ripieno di fagiano*, suo fondo, erba cipollina, tartufo nero 
Spelled ravioli stuffed with pheasant, its gravy, chives, black truffle € 17
- Riso Acquerello, vongole veraci e crema di zucca *gialla* € 18
Rice Acquerello, carpet-shells and yellow pumpkin cream
- *Tagliatelle di grano Kamut con cime di rapa e olive taggiasche € 17
Kamut grain noodles with turnip tops and olives
- *Tagliolini di farina di Teff con ricci di mare e alga dolce € 18
Teff grain thin tagliatelle with sea-urchins and dulce algae
- Spaghetti Cav.Cocco al nero di seppia, con seppie croccanti e keta € 18
Spaghetti Cav.Cocco with cuttlefish ink, crisp cuttlefish and keta
- *Gnocchetti di patate e zucca con broccoletti e filetti di acciuga al profumo di cannella € 18
Potato & pumpkin dumplings with broccoli & anchovy fillets cinnamon perfume
- *Ravioli con farina al cacao amaro, farcia di lumache e fegato grasso d'anatra su riduzione di Parmigiano € 20
Ravioli with bitter cocoa flour, stuffed with snails and duck foie gras, parmesan

°prodotti per uso da crudo / *Prodotto surgelato o di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004
°product for raw use/ *Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature) and then conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004

IL PESCE_{FISH}

Pescato del giorno: nostra cottura, nostra ricetta <i>Fish of the day: our cooking, our recipe</i>	€ 28
Lingotto di salmone selvaggio in crosta di riso venere con verze e cotenne di maiale <i>Wild salmon in rice venere crust with savoy cabbage & pig skin</i>	€ 26
Ombrina boccadoro con cassolette di patate e zucchine <i>Meagre with casseroles of potatoes and zucchini</i>	€ 26
Trancio di branzino d'altura con olive e rosmarino su passatina di patate e ceci <i>Sea bass with olives and rosemary with cream of potatoes and chickpeas</i>	€ 28
Trancio di pesce spada agli agrumi e cime di rapa <i>Swordfish with citrus fruits and turnip tops</i>	€ 28
“Fuori Carta”... secondo disponibilità al ritorno dal mercato Aragosta – Cicala Scamponi – Gamberoni – Astice	hg. € 13 hg. € 8

LE CARNI_{MEAT}

Lombata di manzo alla griglia in crosta di pane croccante <i>Grilled Sirloin in crunchy bread with porcini mushrooms</i>	€ 28
Anatra all'arancio con tortino di ricotta e zucca <i>Duck in orange sauce with ricotta pie and pumpkin</i>	€ 28
Secreto di maialino iberico al punto rosa con marmellata di pomodori e peperoni verdi <i>Secreto iberian piglet with tomato and green peppers jam</i>	€ 28
Filetto di manzo alla pietra ollare con salse <i>Fillet of beef soapstone with sauces</i>	€ 28

Carta bianca dello chef Vincenzo Marconi

Composta da tre, quattro o cinque portate dall'antipasto al dolce,
piatti legati alla stagionalità ed alla fantasia dello chef

*It consists of three, four or five course surprise, from appetizers to desserts,
dishes associated with seasonality and the chef's imagination*

3 portate € 45

Include acqua, caffè e servizio.

3 courses

Includes water, coffee and service.

4 portate € 50

Include acqua, caffè e servizio.

4 courses

Includes water, coffee and service.

5 portate € 60

Include acqua, caffè e servizio.

5 courses

Includes water, coffee and service.

Lunch Menu - All in One

A pranzo dal lunedì al venerdì - At lunch from Monday to Friday

4 portate in un solo piatto per tutto il tavolo

un antipasto, un primo, un secondo e un dessert.

4- courses in one dish for the whole table

an appetizer, first course, second course and dessert.

€ 30

Menu della salute (a basso contenuto glicemico)

Health menu (low glycemic level)

Gazpacho di pomodori e ciliegie

Gazpacho of tomatoes and cherries

*Tagliatelle di grano kamut con verdure estive e zenzero

Kamut grain noodles with summer vegetables and ginger

•Tartare di branzino con misticanza e frutti rossi

Bass tartar with misticance salad and red fruits

Fragole "ghiacciate"

"Frozen" strawberries

€ 45

DESSERT

€ 10

Cheese cake con frutti di bosco e menta

Cheese cake with berries and mint

Tortino di mele con pera alla cannella e vino rosso

Apple cake with pear cinnamon and red wine

Soufflè di cioccolato al pepe di Sechuan con zabaione di moscato

Chocolate souffle Sechuan pepper with muscat eggnog

Carpaccio di ananas allo zenzero con gelatina d'uva e gelato al gin tonic

Ginger pineapple carpaccio with grape jelly and gin tonic ice cream

Arancia al Grand Marnier e cioccolato fondente

Orange Grand Marnier and dark chocolate

Morbidi al cucchiaio

Mono soft pastries

Le nostre torte... scelta giornaliera

Our cakes ... daily choice

FORMAGGI CHEESES

€ 14

Selezione di formaggi stagionati, semi stagionati e prodotti , confetture, miele, composte di frutta

Cheese, jams, honey, fruit compotes