

138.5 x 245 mm

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★



Liquidambar

OPENING HOURS: DALLE ORE 10:00 ALLE ORE 00:00 / FROM 10:00 AM TO 00:00 AM

IL LOUNGE BAR DELL'HOTEL À PARFUM | THE LOUNGE BAR OF L'HOTEL À PARFUM

Liquidambar

Liquidambar è un fil rouge che unisce natura, profumi e cucina. Si tratta di un albero originario del Nord America, il cui nome significa **ambra liquida**, incidendo questa pianta sgorga infatti una resina profumatissima.

LabSolue 207 Liquidambar è un'Essenza tra le più vendute del Perfume Laboratory e diversi esemplari di Liquidambar sono stati piantati anche nel giardino interno dell'Hotel, donando il nome al Lounge Bar.

***Liquidambar** is a red thread between nature, perfume and cuisine. It is a tree native to North America, whose name means **liquid amber**, in fact, when this plant is engraved, a very fragrant resin flows out.*

***LabSolue 207 Liquidambar** is one of the best-selling Essences of the Perfume Laboratory and several specimens of Liquidambar have also been planted in the internal garden of the Hotel, giving its name to the Lounge Bar.*



THE SCENT OF LIQUID AMBER

IL PROFUMO DEL'AMBRA LIQUIDA

Il Cocktail dedicato all'Essenza nata dall'omonimo albero e anima del Lounge Bar.

A Cocktail dedicated to the perfume born from the tree of Liquidambar and soul of the Lounge Bar.

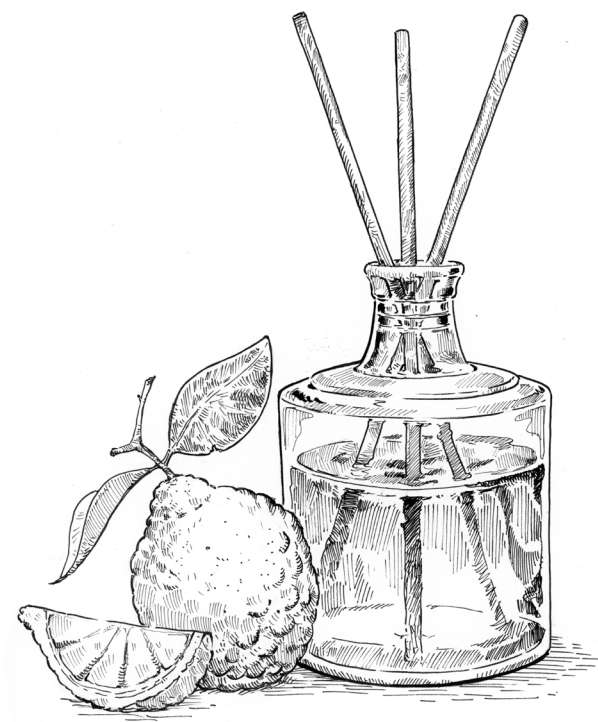
207 LIQUIDAMBAR

Whiskey, Arachide Tostata (*Whiskey, Roasted Peanuts*)
Bitter Campari
Vermouth, Caffè (*Vermouth, Coffee*)
Gocce di Liquore alla Banana (*Banana Liquor dashes*)
Essenza di Liquidambar (*Liquidambar Essence*)

...



€ 20



101 BERGAMOTTO

MAGNA PARS L'HOTEL À PARFUM

La nostra selezione di **Cocktails à Parfum** è creata per raccontare attraverso miscele inedite l'anima olfattiva dell'Hotel, regalando così un'esperienza sinestetica che coinvolga i sensi in un gesto unico e inebriante per dissetare l'anima.

*Our **Cocktail à Parfum** selection is created to explore the olfactory soul of the Hotel through unique blends, providing a synesthetic experience that involves senses in a unique and inspiring gesture to quench the soul.*

COCKTAILS À PARFUM

Esperienza sinestetica che ricollega ogni cocktail a un'Essenza LabSolue, il Laboratorio di Profumi dell'Hotel.

Synesthetic experience that connects each cocktail to LabSolue, the Perfume Laboratory of the Hotel.

101

BERGAMOTTO

Italicus Bergamotto,
Vermouth Extra Dry, Olive Verdi (*Vermouth, Green Olives*),
Vodka, Pepe di Timut (*Vodka, Timut Pepper*)

..

202

FICO

Tequila Patrón Reposado, Foglie di Fico (*Tequila, Fig Leaves*),
Bitter Campari, Vermouth Cocchi Torino

...

21

GELSOMINO

Gin Roku Suntory, Cordiale al the Gelsomino (*Jasmine tea Cordial*), St. Germain

.

36

ROSA

Campari, Lampone (*Raspberry*), Vermouth Cocchi Rosa,
Gin Raw Lavanda (*Lavender Gin*), Gocce di Liquore alla Violetta (*Violet Liquor dashes*)

..

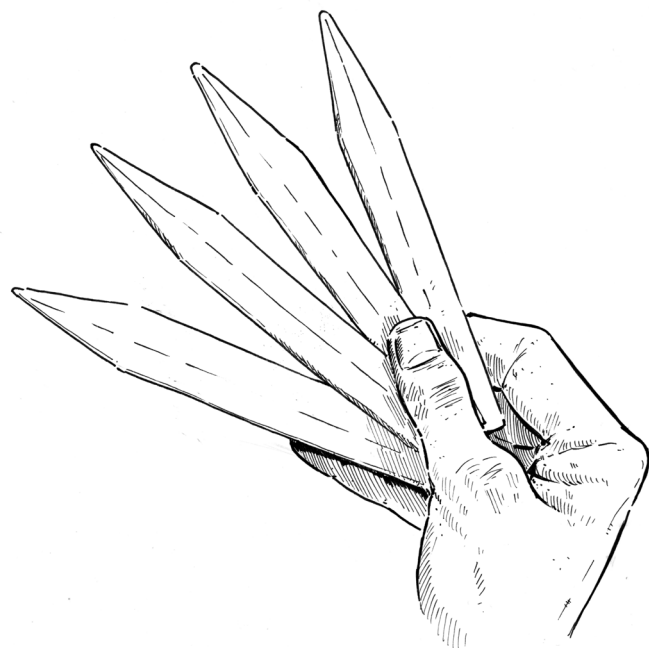
8

PATCHOULI

Rum Diplomatico al Patchouli,
Olio Saccharum Pompelmo Rosa e Lime (*Grapefruit and Orange Olio Saccharum*)
Angostura

.

€ 20



DAL
FROM SCENT TO COCKTAIL

Il lavoro di un Naso consiste nel tradurre l'ispirazione in Profumo. Selezionati **Maestri Profumieri**, amici della famiglia Martone, hanno reinterpretato le loro creazioni olfattive esclusive in cocktails.

*The job of a Nose is to translate inspiration into Scent. Selected **Master Perfumers**, friends of the Martone family, have reinterpreted their exclusive fragrance creations as cocktails.*

MASTER PERFUMERS COCKTAILS

Risveglia tutti i sensi con miscele armoniose, cocktail creativi realizzati con maestria dai **famosi Nasi**. Scopri stratificazioni di fragranze, colori e sapori.

*Awaken every sense with armonious blends, inventive and artfully crafted cocktails from **famous Noses**. Discover layer upon layer of scents, colours and flavours.*

SAUVAGE

by Francois Demachy

Rhum Agricole, Pompelmo Rosa (*Pink Grapefruit*),
Lime, Salvia (*Sage*), Pepe Nero (*Black Pepper*)

•

Discover the
"Making of"

SHOW THE VIDEO



SCANDAL

by Daphne Bougey

Vodka al Patchouli, Lime,
Mix di Arancia e Miele (*Orange Honey Mix*)

•

SHOW THE VIDEO



DOLCE VIOLET

by Emilie Copperman

Gin Primo, Lime, Liquore alla Violetta (*Violet Liqueur*),
Tonica ai Fiori di Sambuco (*Elderflower Tonic Water*)

•

SHOW THE VIDEO



€ 22

TWIST ON CLASSIC

Reinterpretazioni creative, ricette ridefinite con nuove ispirazioni
Redefined, re-inspired and creatively reinvented classics

MEDITERRANEAN •••

Ginepraio Mediterraneo, Vermouth Extra Dry Capperi (*Capers Vermouth*)
Skins Mastiha, Olio EVO (*Extra Virgin Olive Oil*)

ROOTS ••

Mezcal, Tequila Habanero (*Habanero Red Pepper Tequila*),
Liquore al Pompelmo Rosa (*Pink Grapefruit Liquor*), Barbabietola (*Beetroot*)

CALL ME ADA! •

Rum Plantation Fava Tonka (*Tonka Bean Rhum*),
Succo d'Ananas (*Pineapple Juice*), Spuma al Cocco (*Coconut Foam*)

DARKNESS OF PERFUME ••

Gin Gil Italian Peated, Vermouth Cocchi al Caffè (*Coffee Vermouth*),
Acqua di Cocco (*Coconut Water*), Fungo Shitake (*Shitake Mushroom*)

€ 18

MOCKTAILS

Creativi ed eleganti Analcolici per tutti i gusti
Creativs and elegants Mocktails for all taste

SWEET

Succo d'Ananas (*Pineapple Juice*), Schiuma al Cocco (*Coconut Foam*)

SOUR

Seedlip Garden, Lime, Sciroppo di Zucchero (*Sugar Syrup*)

BITTER

JNPR, BTTR, Soda al Pompelmo Rosa (*Pink Grapefruit Tonic Water*)

UMAMI

Succo di Pomodoro (*Tomato Juice*), Succo di Limone (*Lemon Juice*),
Salsa Worcestershire (*Sauce*), Tabasco, Sale e Pepe (*Salt and Pepper*)

€ 13

MASTERPIECES

Ricette famose per i grandi classici
Famous recipes for legendary cocktails

DAIQUIRI ••

Havana Club Rum, Lime, Sciroppo di Zucchero (*Sugar Syrup*)

MARGARITA ••

Tequila, Cointreau, Lime

PALOMA •

Tequila, Lime, Soda al Pompelmo Rosa (*Pink Grapefruit Tonic Water*)

NEGRONI •••

Gin, Bitter Campari, Vermouth Cocchi Torino

OLD FASHIONED •••

Bourbon Whiskey, Angostoura, Zucchero (*Sugar*)

BOULEVARDIER •••

Bourbon Whiskey, Bitter Campari, Vermouth Cocchi Torino

MARTINI ••

Gin, Vermouth Torino Extra Dry

BLOODY MARY •

Vodka ai Semi di Sedano (*Celery Seeds Vodka*), Succo di Pomodoro (*Tomato Juice*),
Succo di Limone (*Lemon Juice*), Tabasco,
Salsa Worcestershire (*Sauce*), Sale e Pepe (*Salt and Pepper*)

€ 18

for Gin lovers



SCEGLI IL TUO GIN PREFERITO,
ABBINA LA TONICA E IL TUO GIN-TONIC È PRONTO!

CHOOSE YOUR FAVOURITE GIN
COMBINE THE TONIC WATER, YOUR GIN-TONIC
WILL BE READY SOON!

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	€ 8.00	GIN ARTE	€ 10.00
PORTOBELLO GIN	€ 8.00	GIN PRIMO	€ 10.00
TANQUERAY	€ 8.00	ELEPHANT GIN	€ 12.00
MALFY	€ 8.00	GASTRO GIN&JONNIE	€ 12.00
MALFY PINK GRAPEFRUIT	€ 9.00	GIL TORBATO	€ 12.00
GIN MARE	€ 9.00	GIN MARE CAPRI	€ 12.00
HENDRICKS	€ 9.00	GIN RAW LAVANDER	€ 12.00
PANAREA SUNSET	€ 9.00	GIN RIVO	€ 12.00
PLYMOUTH	€ 9.00	COPENAGHEN DRY GIN	€ 12.00
ROKU SUNTORY GIN	€ 9.00	GINEPRAIO	€ 12.00
SIPSMITHS	€ 9.00	GINEPRAIO MEDITERRANEO	€ 12.00
GIL	€ 10.00	KINOBI JAPANESE GIN	€ 12.00
N°3 LONDON DRY GIN	€ 10.00	MONKEY 47	€ 12.00
TANQUERAY 10	€ 10.00	THE BOTANIST GIN	€ 12.00
BLUE COAT	€ 10.00	GINEPRAIO NAVY STRENGHT	€ 13.00
BROCKMANS	€ 10.00	GIN WILD WOMBAT	€ 13.00
CANAIMA	€ 10.00	ACQUEVERDI GIN	€ 14.00
Z44	€ 10.00		

TONIC WATER

THREE CENT AEGEAN TONIC	FEVER TREE INDIAN PREMIUM
THREE CENT DRY TONIC	FEVER TREE MEDITERRANEA
THREE CENT TONIC PLANE	FEVER TREE ELEDERFLOWER

€ 6

BIRRE

BEERS

MENABREA 150 ANNIVERSARIO	€ 7.00
DAMES ANGLAISES - DOPPELBOCK	€ 9.00
BIRRIFICIO LEGNANO - TARCISIO IPA	€ 9.00
BIRRIFICIO LEGNANO - BLANCHE	€ 9.00

BEVANDE

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE o FRIZZANTE <i>Flat or Sparkling Water</i> 0,75 l.	€ 4.00
ACQUA NATURALE o FRIZZANTE <i>Flat or Sparkling Water</i> 0,25 l.	€ 2.50
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit Juices</i>	€ 5.00
SOFT DRINKS	€ 6.00
CRODINO	€ 6.00
SPREMUTE FRESCHE <i>Freshly Squeezed Juices</i>	€ 6.00

BEVANDE CALDE

HOT DRINKS

CAFFÈ ESPRESSO	€ 3.00
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 3.00
CAFFÈ D'ORZO <i>Barley Coffee</i>	€ 3.00
CAFFÈ AL GINSENG <i>Gingseng Coffee</i>	€ 3.00
CAFFÈ AMERICANO <i>American Coffee</i>	€ 4.00
CAPPUCCINO	€ 4.00
CIOCCOLATA CALDA <i>Hot Chocolate</i>	€ 5.00
TÈ <i>Tea</i>	€ 5.00
TISANE E INFUSI <i>Herbal Teas and Infusion</i>	€ 5.00
CAFFÈ SHAKERATO	€ 6.00
IRISH COFFEE CAFFÈ, CREMA, WHISKY IRLANDESE	€ 10.00
<i>Coffee, Cream, Irish Whisky</i>	

VINI					
WINE					
					
BOLLICINE SPARKLING			ROSSI RED		
Valdobbiadene Extra Dry Veneto BISOL Jeio Valdobbiadene Extra Dry - NV <i>Glera</i>	€ 10.00	€ 30.00	Piemonte PRUNOTTO Barbera d'Alba 2022 <i>Barbera</i>	€ 12.00	€ 30.00
Franciacorta Lombardia BERLUCCHI '61 Brut - 2021 <i>Chardonnay - Pinot Nero</i>	€ 14.00	€ 30.00	Trentino Alto Adige KETTMEIR Pinot nero - 2021 <i>Pinot Nero</i>	€ 12.00	€ 30.00
Trento DOC Trentino Alto Adige FERRARI Maximum Blanc de Blancs - NV <i>Chardonnay</i>	€ 12.00	€ 55.00	Friuli LIS NERIS Cabernet Sauvignon - 2020 <i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 12.00	€ 35.00
Champagne Francia GASTON CHIQUET Tradition Premier Cru Brut - NV <i>Pinot Meunier - Chardonnay - Pinot Noir</i>	€ 21.00	€ 95.00	Toscana CASANOVA DI NERI Rosso di Montalcino - 2021 <i>Sangiovese</i>	€ 13.00	€ 53.00
GASTON CHIQUET Rosé Premier Cru - NV <i>Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir</i>	€ 23.00	€ 120.00			
BIANCHI WHITE			DESSERT		
Toscana ARGENTAIA Monnalgebra - 2020 <i>Vernmentino</i>	€ 14.00	€ 35.00	Piemonte I VIGNAIOLI Moscato d'Asti - 2018 <i>Moscato</i>	€ 9.00	€ 25.00
Umbria CASTELLO DELLA SALA Conte della Vipera - 2021 <i>Sauvignon Blanc - Semillon</i>	€ 13.00	€ 55.00	Sicilia DONNAFUGATA Ben Rye - 2021 <i>Zibibbo</i>	€ 13.00	€ 40.00
Trentino Alto Adige GIRLAN Flora - 2020 <i>Gewürztraminer</i>	€ 12.00	€ 57.00	Piemonte PODERI COLLA - Bonmè - NV <i>Moscato</i>	€ 11.00	€ 50.00
Friuli FELLUGA Chardonnay 2022 <i>Chardonnay</i>	€ 12.00	€ 57.00			
ROSÈ					
Toscana ARGENTAIA Le Papesse - 2020 <i>Sangiovese</i>	€ 11.00	€ 35.00			
12					13

WHISKY

SCOTCH

CAOL ILA 12 YEARS OLD	€ 12.00
GLENDFIDDICH 12 YEARS OLD	€ 12.00
GLENMORANGIE	€ 12.00
PEAT ELEMETS OF ISLAY	€ 12.00
MONKEY SHOULDER	€ 12.00
HIGHLAND PARK 12 YEARS OLD VIKING HONOUR	€ 14.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 14.00
LAPHROAIG 10 YEARS OLD	€ 14.00
LAGAVULIN 16 YEARS OLD	€ 14.00
WILSON E MORGAN BARREL SELECTION 2011	€ 14.00
GLENDFIDDICH PROJECT XX	€ 14.00
OBAN 14 YEARS OLD	€ 16.00
THE BALVENIE 17 YEARS OLD CARIBEAN CASK	€ 18.00
MACALLAN 15 YEARS OLD DOBLE CASK	€ 20.00
THE GLENROTHES 25 YEARS OLD	€ 50.00

IRISH

TULLAMORE DEW	€ 7.00
JAMESON	€ 8.00

ASIAN

KAVALAN PORT CASK FINISH	€ 14.00
NIKKA FROM THE BARREL	€ 14.00
NIKKA YOICHI SINGLE MALT	€ 14.00
NIKKA TAKETSURU PURE MALT	€ 15.00

BOURBON

BULLEIT	€ 10.00
MAKER'S MARK	€ 10.00
BUFFALO TRACE	€ 12.00
WOODFORD RESERVE	€ 15.00

RYE

BULLEIT	€ 10.00
CANADIAN	€ 10.00

VODKA

STOLICHNAYA	€ 12.00
BELVEDERE	€ 14.00
GREY GOOSE	€ 14.00
KAUFFMAN	€ 16.00

RUM

J BALLY 12Y	€ 14.00
SAILOR JERRY SPICED RUM	€ 14.00
DIPLOMATICO MANTUANO	€ 14.00
EL DORADO 21Y	€ 14.00
SAINT JAMES	€ 14.00
THE REAL MCOY	€ 14.00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	€ 16.00
SAINT JAMES RHUM VIEUX L'ESSENTIEL	€ 20.00
SAINT JAMES QUINTESSENCE	€ 20.00
ZACAPA 23Y	€ 20.00
ZACAPA XO	€ 35.00

COGNAC

MARTELL VSOP	€ 20.00
REMY MARTIN XO	€ 20.00
FRANCOIS VOYER XO	€ 25.00

BRANDY

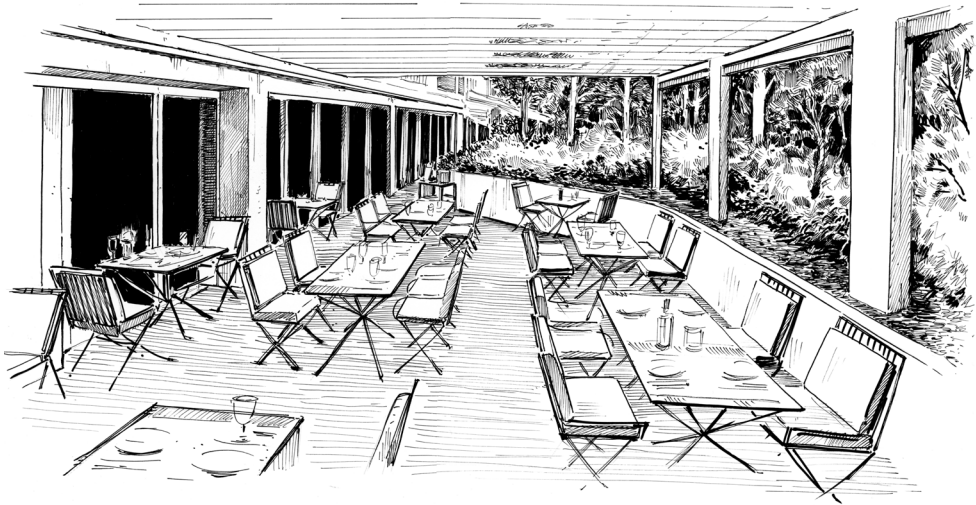
CARLOS I	€ 12.00
CARDENAL MENDOZA	€ 12.00
GRAND DUQUE D'ALBA	€ 12.00
LEPANTO	€ 12.00
VECCHIA ROMAGNA	€ 12.00

SAKÈ		ARMAGNAC	
HATSUMAGO	€ 13.00	DARTIGALOUNGE HORS D'AGE	€ 14.00
OMIJI KIJOSHU 1978	€ 16.00		
CACHAÇA		GRAPPE	
CACHAÇA 51	€ 12.00	BERTA MONPRÀ	€ 10.00
CACHACA DE ALAMBIQUE	€ 12.00	SARPA POLI	€ 15.00
MAGNIFICA	€ 12.00	GRAPPA MAROLO BAROLO	€ 20.00
		GRAPPA MAROLO MOSCATO	€ 20.00
		CAPOVILLA DISTILLATO D'AMARONE	€ 20.00
PISCO		SHERRY	
TABERNERO	€ 12.00		
TEQUILA		DON PX CONSECHA 2019	€ 12.00
DON JULIO REPOSADO	€ 12.00	FINO TIO PEPE	€ 12.00
ESPOLON BLANCO	€ 12.00		
ESPOLON REPOSADO	€ 12.00		
PATRON SILVER	€ 12.00		
PATRON REPOSADO	€ 12.00		
CASAMIGOS	€ 18.00		
MEZCAL		PORTO	
ALIPUS	€ 14.00		
VIDA DEL MAGUEY	€ 15.00	FINE RUBY SANDEMAN	€ 12.00
CALVADOS		VERMOUTH	
		COCCHI DOPO TEATRO	€ 10.00
CALVADOS MORIN	€ 14.00	COCCHI EXTRA DRY	€ 10.00
		COCCHI VERMOUTH TORINO	€ 10.00
		CARPANO ANTICA FORMULA	€ 10.00
16			17

AMARI

AVERNA
AMARO DEL CAPO
BAILEYS
BRAULIO RISERVA
CYNAR
DI SARONNO
FERNET BRANCA
FRANGELICO
JAGERMEISTER
LIMONCELLO DI CAPRI
MONTENEGRO
MIRTO
TOSOLINI
SAMBUCA
JEFFERSON
ANIMA NERA

€ 10



IL GUSTO DELLA CONVIVIALITA'
THE TASTE OF CONVIVIALITY

L'Aperitivo è una vera arte italiana fatta di dettagli, buon gusto e convivialità. Consiste nell'anticipare i pasti con bevande e stuzzichini saporiti per stimolare l'appetito. Una moda già in voga 2.500 anni fa nell'antica Roma: la parola aperitivo deriva dal latino aperitivus, “che apre”.

The Aperitif is a true Italian art made up of details, good taste and conviviality. It consists of anticipating meals with drinks and tasty appetizers to stimulate the appetite. A fashion that was already in vogue 2,500 years ago in ancient Rome: the word aperitif comes from the Latin aperitivus, “which opens”.

ASSAGGI TAPAS		PRELIBATEZZE DELICACIES	
Focaccia di Recco Focaccia from Recco with fresh cheese € 12.00		Terrina di foie gras insalatina novella, fichi, mandorle e aceto balsamico, accompagnata con composta di fichi e pan brioche Foie gras terrine with fresh salad, fig, almond and balsamic vinegar served with figs compote and pan brioche € 41.00	
Pizza con pomodoro, mozzarella, stracciatella di burrata, pomodorini confit e basilico Pizza with tomatoes, mozzarella, burrata, confit cherry tomatoes and basil € 12.00		Ostriche Gillardeau (solo su prenotazione) Gillardeau oyster (only by reservation 24h. before) cad. € 7.00	
Salmone affumicato con pan brioche tostato e burro salato Smoked salmon with pan brioche and salty butter € 12.00		Caviale Black Russian Adamas 30 gr accompagnato da bliny, panna acida, patata, uovo sodo Black russian caviar adamas 30 gr served with bliny, sour cream, potato, boiled egg € 150,00	
Frittelle di verdure con maionese al chimichurri Battered vegetables with chimichurri mayonnayse € 12.00		INSALATE SALADS	
Maritozzo salato gourmet firmato Matì Salty maritozzo gourmet by Matì € 13.00		Insalata Light: misticanza e crudité di verdure Light Salad: wild leaf salad and vegetable crudité € 18.00	
Croissant salato ai cereali con culatello, scaglie di parmigiano 32 mesi e aceto balsamico Salty croissant with culatello, 32 month matured parmigiano flakes and balsamic vinegar € 14.00		Insalata Caprese: mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi, rucola e olio al basilico Caprese Salad: buffalo mozzarella, yellow and cherry tomatoes, rocket and basil oil € 20.00	
DAL FORNO FROM THE OVEN		Insalata Caesar: misticanza, pollo, bacon, parmigiano, crostini di pane e dressing caesar Caesar Salad: wild leaf salad, chicken, bacon, parmesan, croutons and caesar dressing € 22.00	
Pizza con pomodorini e mozzarella di bufala Pizza with cherry tomatoes and buffalo mozzarella € 16.00		Insalata DA NOI IN: valeriana e misticanza, gamberi*, mele, finocchi, arance e olive DA NOI IN Salad: corn salad and wild leaf salad, prawns, apples, fennel, orange and olives € 24.00	
Pizza con pomodoro, burrata e prosciutto crudo 24 mesi Pizza with tomato, burrata and 24 month matured parma ham € 20.00		IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004). ✖ IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO ! PRICES INCLUDE VAT - RAW, MARINATED, COLD SMOKED AND FRESH FILLED PASTA SERVED ON OUR MENUS ARE CAREFULLY CLEANED, PREPARED AND FLASH FROZEN AT -20 DEGREES CENTIGRADE IN COMPLIANCE WITH CURRENT EUROPEAN LAWS (CE853 / 2004). ✖ IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT, A FROZEN PRODUCT WILL BE USED.	
20		21	

Toast: pane in cassetta, prosciutto cotto, fontina dolce servito con salsa rosa e giardiniera di verdure	€ 14.00
Toast: sandwich loaf, ham, fontina served with cocktail sauce and pickled vegetables	

Club sandwich Classico con patate fritte	
<i>Classic club Sandwich served with french fries</i>	€ 25.00
Triplo strato di pane in cassetta con petto di pollo al miele,	
bacon, uova sode, pomodoro, lattuga, salsa maionese e ketchup	
sandwich loaf with honey chicken breast, bacon boiled egg, tomato, lettuce,	
mayonnaise and ketchup	

Club sandwich Vegetariano con patate fritte <i>Vegetarian Club Sandwich served with french fries</i>	€ 24.00
Triplo strato di pane in cassetta con maionese, uova sode, avocado, verdure alla griglia, scamorza affumicata, pomodoro e lattuga sandwich loaf with mayonnaise, boiled egg, avocado, grilled vegetables, smoked scamorza, tomato and lettuce	

Hamburger servito con patatine fritte
Hamburger served with french fries € 27.00

Pane al latte con semi di sesamo, hamburger di manzo, formaggio, composta di cipolle rosse, insalata croccante, pomodori, pancetta stufata, cetrioli all'agro, salsa bbq e salsa tartara
Milk bread with sesame, beef hamburger, cheese, red onion chutney, salad, tomatoes, bacon, gherkins, bbq sauce and tartara sauce

Selezione di formaggi ovini e vaccini con composte e miele, pane all'uvetta	€ 22.00
<i>Cow's and goat's cheese with chutney, honey and raisin bread</i>	

Assiette di salumi italiani con giardiniera e cestino di lievitati € 27.00
Italian charcuterie with pickled vegetables, bread and focaccia

Insalata tiepida di polpo* e patate, olive taggiasche e basilico € 28.00
Lukewarm salad octopus with potatoes, olives and basil*

Culatello di zibello con burratina e focaccia all'olio	€ 31.00
<i>Culatello with burrata cheese and oil focaccia</i>	

Tagliatelle 40 tuorli con ragù di fassona e scaglie di parmigiano	€ 27.00
<i>40 Egg yolk tagliatelle with fassona ragout and parmigiano flakes</i>	

Risotto alla milanese con ristretto di vitello € 26.00
Risotto at saffron pistils with veal jus

Spaghettoni ai tre pomodori - gialli, datterino, di corbara - con basilico ed origano	€ 25.00
<i>Spaghetti with three-tomatoes, yellow, datterino, corbara, basil and oregan</i>	

Pasta e fagioli al rosmarino con gamberi* alla plancia	€ 27.00
Beans rosemary soup and pasta with grilled prawns*	

Minestrone di verdure alla milanese	€ 22.00
<i>Vegetables soup with rice</i>	

Pescato del giorno secondo mercato con verdure al vapore e maionese al limone	€ 39.00
<i>Fish of the day with steamed vegetables and lemon mayonnaise</i>	

Filetto di manzo all'aceto balsamico con tortino di patate al latte e spinaci al burro	€ 38.00
<i>Beef fillet with balsamic vinegar, milk potatoes pie and butter spinach</i>	

Suprema di pollo con salsa al limone, puré di patate, pack choy al forno € 33.00
Chicken supreme with lemon sauce, mashed potatoes, baked pack choi

Uova poché e patate al burro con crema di parmigiano al tartufo estivo € 37.00
Poached egg, butter potatoes with truffle and parmigiano

Torta del giorno	€ 10.00
<i>Cake of the day</i>	

Sorbetti e gelati fatti in casa DA NOI IN € 10.00
Home-made sorbet and ice-cream

Dolce del giorno	€ 12.00
<i>Dessert of the day</i>	