

Appetizer

TARTARE DI SCAMPI, FOIE GRAS E BERGAMOTTO | 26
SCAMPI TARTARE, FOIE GRAS AND BERGAMOT

TARTARE DI MANZO, CRÈME FRAÎCHE, POMODORI CONFIT E GELATO ALLA SENAPE | 19
BEEF TARTARE, CRÈME FRAÎCHE, CONFIT TOMATOES AND MUSTARD ICE CREAM

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, BEURRE BLANC, ANETO E CAVIALE | 35
RED PRAWNS TARTARE, BEURRE BLANC, DILL AND CAVIAR

TERRINA DI FOIE GRAS, PASSION FRUIT E PAN BRIOCHE DI CASTAGNE E ALBICOCCHIE | 26
FOIE GRAS, PASSION FRUIT, CHESTNUT AND APRICOT PAN BRIOCHE

TEMPURA SELECTION | 26
MIX OF TEMPURAS: PRAWN, LOBSTER, OYSTER, VEGETABLES



OSTRICHE* OYSTERS*

FINE DE CLAIRE | 5 PZ

GILLARDEAU | 7 PZ

SPECIAL CRÈME FRAÎCHE E CAVIALE + 5

* DISPONIBILITÀ SECONDO MERCATO ACCORDING TO AVAILABILITY

CAVIALE CAVIAR

10g ASETRA ADAMAS | 60

30g ASETRA ADAMAS | 180

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.
FISH INTENDED FOR CONSUMPTION OF RAW OR PRACTICALLY RAW, HAVE BEEN SUBJECTED TO A PREVENTIVE REMEDIATION TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF REG. CE 853/2004, ANNEX III, SECTION VIII, CHAPTER 3, PART D, POINT 3.



Main Course

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA, SPINACI AL BURRO | 26
SOLE "MUGNAIA" STYLE AND BUTTERED SPINACH

VITEL TONNÈ | 21
VITEL TONNÈ

ASTICE E VARIAZIONI DI MAIS | 35
LOBSTER AND CORN VARIATIONS

TRIGLIA ALLA PROVENZALE E RATATOUILLE | 24
MULLET A LA PROVENÇAL AND RATATOUILLE

PORK BELLY, COLESLAW E BBQ | 21
PORK BELLY, COLESLAW AND BBQ

FILET MIGNON, SALSA BERNESE E PURÈ MAISON | 26
FILET MIGNON, BÉARNAISE SAUCE AND MASHED POTATOES

PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA,
A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO. I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO.

*FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS CAN CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION TO BE PROVIDED,
ON REQUEST, BY THE STAFF ON DUTY. ALL PRICES ARE IN EURO.*



Burger & Sandwich



FISH BURGER | 24

RICCIOLA IMPANATA, COLESLAW, CIPOLLA CARAMELLATA, CETRIOLI E SALSA BBQ
BREADED AMBERJACK, COLESLAW, CAMELIZED ONION, CUCUMBER AND BBQ SAUCE

CHEESEBURGER | 21

ANGUS, CHEDDAR, POMODORI, LATTUGA, CETRIOLO MARINATO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA
ANGUS BEEF, CHEDDAR, TOMATOES, LETTUCE, MARINATED CUCUMBER, CAMELIZED RED ONION

CLUB SANDWICH | 19 | BITE 12

POLLO BIO, BACON, LATTUGA, POMODORI, UOVA
BIO CHICKEN, BACON, LETTUCE, TOMATOES, EGGS

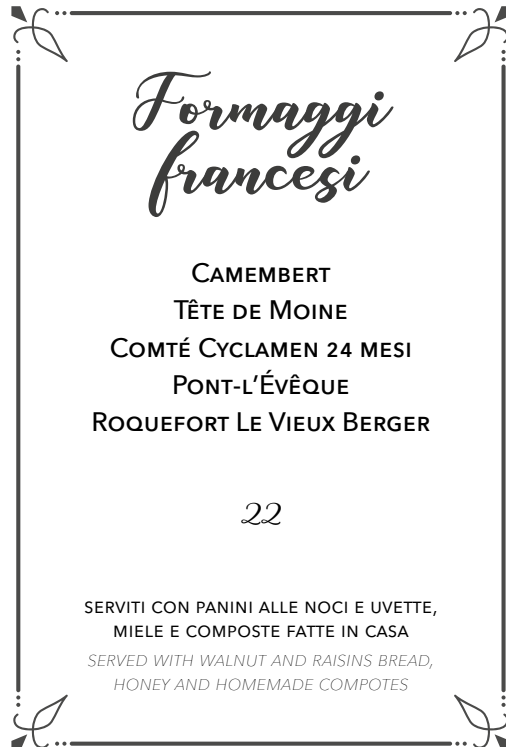
SANDWICH DI MARE | 24 | BITE 14

TARTARE DI RICCIOLA, ASTICE, POMODORO, MAIONESE D'OSTRICA E ANETO, SPINACI SALTATI
AMBERJACK TARTARE, LOBSTER, TOMATO, OYSTER AND DILL MAYONNAISE, SAUTÉED SPINACH

SU RICHIESTA È DISPONIBILE PANE PER CELIACI FATTO IN CASA
HOMEMADE GLUTEN-FREE BREAD IS AVAILABLE ON REQUEST



Dessert



TARTELLETTA CAFFÈ E VANIGLIA | 12
COFFEE AND VANILLA TARTLET

TARTE TATIN | 12
TARTE TATIN

CHEESECAKE, CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO | 12
CHEESECAKE, WILD BERRIES CREAM

COCCO, ANANAS E GIANDUIA | 12
COCONUT, PINEAPPLE AND NOUGAT

CRÈME BRÛLÉE, NOCCIOLA, CARMELLO SALATO | 12
CRÈME BRÛLÉE, HAZELNUT, SALTED CARAMEL

FRUTTI DI BOSCO E CRÈME FRAÎCHE | 12
WILD BERRIES AND FRESH CREAM

GELATI E SORBETTI MAISON | 10
ICE CREAM AND SORBETS HOMEMADE

UTILIZZIAMO SOLO FARINE, LATTE, UOVA BIOLOGICHE
WE ONLY USE ORGANIC MILK, EGGS AND FLOUR

