

# H I R E S

H I G H R E S T A U R A N T

## Antipasti - Appetizers

|   |             |
|---|-------------|
| TRAMEZZINO DI VITELLO TONNATO E MAIONESE AL CAPPERO<br><i>TOMATO PAN-BRIOCHE WITH VEAL TUNA AND CAPERS MAYONNAISE (1,3,4,7,12)</i>  | € 24        |
| SPIEDINI DI CALAMARI ALLA GRIGLIA, INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E TERRA DI OLIVE NERE<br><i>GRILLED SQUID, FENNEL SALAD, FRESH ORANGE AND BLACK OLIVES CRUMBLE (6,9,14)</i> | € 26        |
| BACCALÀ MANTECATO E MARINATO, SFOGLIE DI POLENTA E CICORIA<br><i>MARINATED SALTED CODFISH, CHIPS OF POLENTA AND CHICORY (1,4,6,7,9)</i>                                     | € 24        |
| TARTARE DI DENTICE, SALICORNIA, CAVIALE DI TARTUFO E MANDORLE<br><i>SNAPPER TARTARE, SALICORNIA, TRUFFLE CAVIAR AND ALMONDS (4,6,8)</i>                                     | € 30        |
| TARTARE DI SCAMPI, LIME E PEPE ROSA<br><i>LANGOUSTINE TARTARE, LIME AND PINK PEPPER (2)</i>   | € 35        |
| INSALATA DI ERBE STRAORDINARIE E CAPRINO ALLE NOCI<br><i>EXTRAORDINARY WILD MIXED GREENS SALAD, GOAT CHEESE WITH WALNUTS (7,8,9,12)</i>                                     | € 25        |
| CARPACCIO DI RICCIOLA, MELANZANA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO<br><i>RAW AMBERJACK CARPACCIO, AUBERGINE, BURRATA CHEESE AND PISTACHIO (4,7,8,9)</i>                           | € 30        |
| MOSCARDINI FRITTI CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MAIONESE AGLI AGRUMI<br><i>DEEP-FRIED BABY SQUID*, COURGETTE SCAPECE STYLE AND CITRUS MAYONNAISE (1,3,12,14)</i>              | € 22        |
| CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* CON ZESTE DI ARANCIA E BASILICO<br><i>RED PRAWN CARPACCIO, ORANGE ZEST AND FRESH BASIL (2,12)</i>   | € 32        |
| TARTARE DI TONNO, ERBA CIPOLLINA E GEL AL LIMONE<br><i>FRESH TUNA TARTARE, CHIVES AND LEMON GEL (4)</i>   | € 28        |
| SELEZIONE DEI NOSTRI "GRAN CRUDI" DI MARE<br><i>GREAT RAW SEAFOOD SELECTION (1,2,4,12)</i>  | € 60        |
| OSTRICHE<br><i>OYSTERS (14)</i>   | € 8<br>CAD. |

## Primi Piatti - First Courses

|   |      |
|---|------|
| LINGUINA ALL'ASTICE E LIMONE<br><i>LINGUINE WITH MEDITERRANEAN LOBSTER AND LEMON (1,2,4,7,9,12)</i>   | € 38 |
| RISOTTO ALLA "PUTTANESCA" DI POLPO<br><i>CREAMY RISOTTO SERVED WITH OCTOPUS "PUTTANESCA" STYLE (4,9,12,14)</i>  | € 30 |
| FUSILLORO AL RAGÙ DI PESCE BIANCO, TARALLO AL POMODORO E FINOCCHIETTO<br><i>FUSILLORO WITH MONKFISH RAGOUT, CRUMBLE OF FENNEL AND TOMATOES TARALLO BREAD (1,4,9,12)</i>                 | € 28 |
| SPAGHETTONE AI RICCI DI MARE E FILI DI PEPERONCINO<br><i>SPAGHETTONE WITH SEA-URCHINS AND STRANDS OF CHILI PEPPER (1,4,9,14)</i>  | € 35 |
| BOTTONCINI AL NERO DI SEPPIA CON ARZILLA, BROCCOLO ROMANESCO E CHIPS DI ALICI<br><i>CUTTLEFISH INK RAVIOLI FILLED WITH FISH BREEM, BROCCOLI TURNIPS, ANCHOVIES CHIPS (1,3,4,7,9,10)</i> | € 28 |
| CAPPELLACCI DI POLLO E PEPERONI, STRACCIATELLA E LIME<br><i>HOMEMADE CAPPELLACCI FILLED WITH CHICKEN AND PEPPERS, BURRATA CHEESE AND LIME (1,3,7,9)</i>                                 | € 28 |
| FAGOTTINO AL PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE, ZUCCA E NOCI<br><i>HOMEMADE FAGOTTINO, CREAMY PARMESAN CHEESE, PUMPKIN AND WALNUTS. (1,3,7,8,9)</i>   | € 26 |

## Secondi Piatti - Main Courses

|  |      |
|--|------|
| RICCIOLA ALL'ACQUA PAZZA<br><i>AMBERJACK IN ACQUA PAZZA (1,3,4,7,9)</i>  | € 38 |
| ROMBO, CARCIOFI E PATATE<br><i>WILD TURBOT, ARTICHOKE AND POTATOES (4,6,9,12)</i>  | € 45 |
| CAPASANTA SCOTTATA, RAPA ROSSA, BURRO AL LIMONE E CIALDA DI CARBONE VEGETALE<br><i>PAN SEARED SEA SCALLOPS, BEETROOT, BUTTER LEMON SAUCE, VEGETABLES CHARCOAL CHIPS (1,4,7,9,14)</i>   | € 36 |
| POLPO ROSTICCIATO, PATATE, CIME DI RAPA E PESTO DI PEPERONE CRUSCO<br><i>GRILLED OCTOPUS, POTATOES, BROCCOLI RAPE, ROASTED PEPPER PESTO SAUCE (6,8,9,14)</i>   | € 34 |
| PESCATO DEL GIORNO IN CROSTA DI SALE, MISTICANZA IN SAOR<br><i>CATCH OF THE DAY IN CRUSTED SALT, MIXED FIELD GREENS, MASHED POTATOES. (4,7,8,9)</i>  | € 42 |
| COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, MAIONESE ALLO ZAFFERANO E MISTICANZA AROMATICA<br><i>MILANESE STYLE VEAL CUTLET, SAFFRON MAYONNAISE AND AROMATIC SALAD (1, 3, 7, 9)</i>  | € 32 |
| FILETTO DI MANZO, CICORIA RIPASSATA E PATATE SALTATE<br><i>FILET MIGNON, SAUTEED CHICORY AND ROASTED POTATOES (9)</i>  | € 38 |
| VARIAZIONE DI FUNGHI: SHIITAKE IN TEMPURA, CARDONCELLO ALLA PIASTRA E PIOPPINI MARINATI<br>SU VELLUTATA DI FUNGHI E PREZZEMOLO<br><i>MEDLEY OF MUSHROOMS: DEEP FRIED SHIITAKE, GRILLED CARDONCELLO, POPLAR MUSHROOMS ON A CREAM OF PARSLEY (1,7,9)</i> | € 30 |

## Dessert

|   |      |
|---|------|
| TIRAMISÙ HI-RES<br><i>HI-RES TIRAMISÙ (1,3,5,6,7,12)</i>  | € 14 |
| PANE, BURRO E MARMELLATA<br><i>BREAD, BUTTER AND JAM (1,3,6,7,8,12)</i>   | € 14 |
| VARIAZIONE DI AGRUMI SU CIALDA CROCCANTE, SORBETTO AL MANDARINO E LEMONGRASS<br><i>SWEET AND CITRUS, CRUNCHY WAFFLE, MANDARIN ORANGE AND LEMONGRASS SORBET (1,3,6,7,12)</i> | € 14 |
| TARTELLETTA ALLE MELE, MANDORLE E CARAMELLO SALATO<br><i>APPLE TARTELET, ALMONDS AND SALTED CAMEL (1,3,7,12)</i>  | € 14 |
| SELEZIONE DI FRUTTA ESOTICA<br><i>EXOTIC FRUIT SELECTION</i>  | € 20 |
| GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE<br><i>HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET (1,3,11)</i>   | € 10 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI<br><i>ITALIAN CHEESE SELECTION (1,3,7,8)</i>   | € 20 |

**ALLERGENI/ALLERGENS** : **1**: GLUTINE/CEREALI - *CEREALS/GLUTEN* **2**: CROSTACEI - *CRUSTACEANS* **3**: UOVA - *EGG* **4**: PESCE  
*FISH* **5**: ARACHIDI - *PEANUT* **6**: SOIA - *SOY* **7**: LATTE/LATTOSIO - *MILK/LACTOSE* **8**: FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI - *TREE NUTS*  
**9**: SEDANO - *CELERY* **10**: SENAPE - *MUSTARD* **11**: SESAMO - *SESAME* **12**: SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG - *SULPHITES > 10MG/KG* **13**:  
LUPINI - *LUPIN* **14**: MOLLUSCHI - *MOLLUSCS*.

**(I NOSTRI PIATTI DI CARNE E DI PESCE SONO SOTTOPOSTI A BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3 - ALL OUR MEAT AND FISH PRODUCTS HAVE BEEN SUBMITTED TO A PRECLEANING TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3).**