

Menù “a la carte”

Gli antipasti

Mini hamburger di ceci e patate 
petali di culaccia romagnola e rucola selvatica
Euro 11,00

Quarti di carciofi fritti e 
prosciutto crudo di Parma
Euro 11,00

Guazzetto di moscardini* con ciambella  
di polenta al curry e gocce di basilico
Euro 12,00

Insalatina di cous cous con olive taggiasche 
zucchine e pomodorini in barchetta di indivia belga
Euro 10,00

Le portate contrassegnate con “*” “potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.

Il pesce crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011



Rivolgersi al personale per consigli

I primi piatti e le zuppe

Gnocchetti di patate viola   
in crema di brie e fiori eduli
Euro 13,00

Casoncelli bergamaschi, burro   
salvia e coriandoli di verdurine croccanti 
Euro 14,00

Risotto allo zafferano 
e bouquet di punte di asparagi
Euro 15,00

Spaghetti chitarra, seppia*    e
pomodorini gialli su specchio nero
Euro 14,00

Zuppa di verdure profumata al basilico 
Euro 12,00

Le portate contrassegnate con “*“ potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.

Il pesce crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011



Rivolgersi al personale per consigli

Le carni

Tipica cotoletta di vitello alla milanese  
con carciofi saltati al basilico
Euro 25,00

Filetto di manzo in crosta di nocciole e 
profumo d'arancia con verdure grigliate
Euro 23,00

Mezzo galletto al timo e limone
con insalatina di stagione
Euro 20,00

Scaloppina di vitello, datteri e vino bianco  
con patate al forno
Euro 22,00

I pesci

Trancio di ombrina agli asparagi 
e pomodori secchi
Euro 22,00

Seppia* in umido, brunoise di verdure  
olive nere e ciliegino rosso
Euro 20,00

Il pescato del giorno (grigliato, in umido 
oppure al forno) con verdure al vapore
Euro 24,00

Le portate contrassegnate con “*” “potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.

Il pesce crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011



Rivolgersi al personale per consigli

Le verdure e i formaggi

Panachè di verdure al vapore
Euro 10,00

Composizione di verdure grigliate con 
scaglie di grana
Euro 12,00

Insalatona mista con uova sode  
alici sott'olio, olive e avocado
Euro 14,00

Caprese di mozzarella di bufala e pomodoro 
Euro 12,00

Insalata mista
Euro 8,00

Il pesce crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011



Rivolgersi al personale per consigli

I dolci

Semifreddo di latte e cacao   
su sabl  alla vaniglia
Euro 9,00

Cre moso di cioccolato bianco    
al pistacchio e fragole
Euro 10,00

Torta sbrisolona con    
gelato al caff 
Euro 8,00

Tris di crepes:    
mela e zenzero
gianduia
fragola caramellata al miele
Euro 10,00

Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n  1169 del 25/10/2011



Rivolgersi al personale per consigli

Menù “a la carte”

Appetizers

Mini chick peas and potato burgers with 
typical raw ham and rocket salad
Euro 11,00

Fried artichokes and Parma ham 
Euro 11,00

Little stewed octopus* served with curry  
polenta (corn-meal porridge) and drops basil sauce
Euro 12,00

Cous cous salad, olives, zucchini and 
cherry tomatoes served on a endive leaf
Euro 10,00

The courses marked with an “*” could be prepared with frozen ingredients, due to seasonal availability
Any fish to be eaten raw has undergone a preventive treatment in compliance with the instructions
of the regulation CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

The following underlined items contain substances that may cause allergy or intolerances as per EU Regulation n° 1169 dated 25 october 2011



Feel free to ask the staff for suggestions

First courses and soups

Purple potato dumplings served on a   
“Brie cheese” cream and edible flowers
Euro 13,00

Typical “Ravioli” from Bergamo    
filled with meat served with butter
sage and crunchy vegetables
Euro 14,00

Risotto whit saffron and asparagus 
Euro 15,00

Hand made “Spaghetti” with cuttlefish*   
yellow tomatoes, served on cuttlefish ink sauce
Euro 14,00

Vegetables soup with basil 
Euro 12,00

The courses marked with an “*” could be prepared with frozen ingredients, due to seasonal availability
Any fish to be eaten raw has undergone a preventive treatment in compliance with the instructions
of the regulation CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

**The following underlined items contain substances that may cause allergy
or intolerances as per EU Regulation n° 1169 dated 25 october 2011**



Feel free to ask the staff for suggestions

Meats

Veal cutlet "Milanese style" with  
artichokes and basil
Euro 25,00

Beef fillet with hazelnut crust, orange scent 
and grilled vegetables
Euro 23,00

Half rooster cooked with thyme and lemon
and seasonal salad
Euro 20,00

Veal escalope cooked with white wine  
and baked potatoes
Euro 22,00

Fishes

Shi drum slice with asparagus 
and dried tomatoes
Euro 22,00

Stewed cuttlefish* served with  
small mixed vegetables
black olives and cherry tomatoes
Euro 20,00

Fresh fish (grilled or baked or stewed) 
with steamed vegetables
Euro 24,00

The courses marked with an "*" could be prepared with frozen ingredients, due to seasonal availability
Any fish to be eaten raw has undergone a preventive treatment in compliance with the instructions
of the regulation CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

**The following underlined items contain substances that may cause allergy
or intolerances as per EU Regulation n° 1169 dated 25 october 2011**



Feel free to ask the staff for suggestions

Fruit and desserts

*Parfait of milk and cocoa cream served   
on a vanilla home made biscuit
Euro 9,00*

*White chocolate mousse with    
pistachios and strawberries
Euro 10,00*

*Typical almond crumbly cake    
with coffee ice cream
Euro 8,00*

*Three small crepes:    
apple and ginger
hazelnut cream
strawberry and honey
Euro 10,00*

The following underlined items contain substances that may cause allergy intolerances as per EU Regulation n° 1169 dated 25 october 2011



Feel free to ask the staff for suggestions

Vegetables and salads

Panachè of steamed vegetables
Euro 10,00

Grilled vegetables with “parmesan cheese” 
Euro 12,00

Mixed salad with boiled eggs, anchovies  
olives and avocado
Euro 14,00

“Buffalo’s milk Mozzarella” and tomatoes 
Euro 12,00

Mixed salad
Euro 8,00

Any fish to be eaten raw has undergone a preventive treatment in compliance with the instructions of the regulation CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

The following underlined items contain substances that may cause allergy intolerances as per EU Regulation n° 1169 dated 25 october 2011



Feel free to ask the staff for suggestions