






ANTIPASTI - STARTERS

TARTARE DI BRANZINO CON CAROTE e ZENZERO SEABASS TARTARE WITH CARROT AND GINGER (3-6)	€13
GAMBERI*, CREMA DI CECI e POLVERE DI BACON SHRIMPS, CHICKPEAS CREAM AND BACON (2)	€12
CREMA DI FAVE CON CICORIA  BROAD BEANS WITH CHICORY	€11
TORTINO DI PATATE e PORCINI CON FONDUTA  POTATOES AND PORCINI MUSHROOMS MOULD WITH FONDUE CHEESE (3-7)	€13
CULACCIA DI ZIBELLO CON PETTOLE FRITTE ZIBELLO'S HAM WITH FRIED LEAVENED DOUGH (1)	€15

PRIMI PIATTI - RICE AND PASTA


LINGUINE CACIO e PEPE ROSA, GAMBERI* ROSSI MARINATI PASTA WITH SHEEP CHEESE CREAM, PINK PEPPER AND RED SHRIMPS (1-2-7)	€15
GNOCCHI DI PATATE, CASTAGNE e SCAMPI * POTATO DUMPLINGS WITH CHESTNUTS AND SCAMPI SAUCE (1-2-4)	€14
RISOTTO CON FUNGHI PORCINI   RICE WITH "PORCINI" MUSHROOMS (7-8)	€15
TAGLIOLINI, TARTUFO BIANCO  FRESH PASTA WITH WHITE TRUFFLES (1-3-7)	€22
RAVIOLINI DEL PLIN CON FONDUTA FRESH PASTA WITH CHEESE FONDUE (1-3)	€12

 GLUTEN FREE






 VEGGIE

 LACTOSE FREE

SECONDI PIATTI - main courses

TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON CAPONATA DI VERDURE TUNA WITH SESAME CROUTON AND SWEET & SOUR VEGETABLES (4-11-13)	€22
POLPO* CROCCANTE CON PATATE, OLIVETTE E CAPPERI CRISPY OCTOPUS, POTATOES, OLIVES AND CAPERS (4)	€20
COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE NOVELLE SALTATE BREADED CHOP VEAL WITH POTATOES (1-3)	€22
TARTARE DI FASSONA CON MAIONESE ALLA SENAPE E CROSTINI BEEF TARTARE, MUSTARD MAYONNAISE AND CROUTONS (1-9)	€20
PETTO D'ANATRA COL SUO FONDO, LAMPONI, CASTAGNE E ZUCCA DUCKBREAST , REDBERRIES, CHESTNUT AND PUMPKIN	€20
CONTORNI (VEGETABLES) 	€4
PATATE AL FORNO, INSALATA MISTA, RUCOLA E POMODORINI BAKED POTATOES, MIXED SALAD, TOMATOES AND ROCKET SALAD	

DESSERTS

MINI CANNOLI, RICOTTA, LAMPONI, PISTACCHIO E CIOCCOLATO CANNOLI WITH RICOTTA CHEESE, REDBERRIES, PISTACHIO AND CHOCOLATE (3-7-8)	€6
TIRAMISÙ (1-3-7)	€6
TARTE TATIN DI MELE APPLE TART FRENCH STYLE (1-3-7)	€6
BUDINO AL CIOCCOLATO CON CREMA VANIGLIA   CHOCOLATE MOULD WITH VANILLA SAUCE (3-7)	€6
GELATI & SORBETTI ARTIGIANALI   	€6