

VOGLIA DI... – AMUSE BOUCHE....

Pane burro & acciughe (1-4-7) 4
Bread butter & anchovies

Il nostro salame di fassona piemontese 4
Ours beef salami

ANTIPASTI – STARTERS

Lombatina di coniglio con crema di rapa rossa e yogurt (1) 12
Rabbit loin, beetroot cream and yoghurt

Scaloppa di foie gras con lamponi, miele e pain brioche (1-7) 15
Foie grass escallop, raspberries, honey & pain brioche

Capesante, cime di rapa e fonduta leggera all'acciuga (4-7-14) 13
Roasted scallops on turnip tops and anchovies sauce

 Carasau, ricotta di capra, composta di arance e zenzero (1-7) 10
Millefeuille with goat's ricotta cheese, orange & ginger jam

Tartare di branzino con crema di patata allo zafferano e
rabarbaro candito (4) 13
Sea bass tartare with saffron & potatoes cream and candy rhubarb

Culatello e pettole fritte (1-7) 15
Special ham served with fried bread

 Uovo poché su crema di lattuga e patate con tartufo nero (3) 13
Eggs poché on lettuce, & potatoes cream with black truffle

PRIMI PIATTI – PASTA & RICE

Proposta del pranzo (1-7-3-4-14) <i>Daily first course (only for lunch)</i>	7
 Tortelli di ricotta e pecorino con burro al tartufo nero (1-7-3) <i>Ravioli with ricotta and sheep cheese in black truffle butter sauce</i>	14
Paccherini con ragù di astice e olio alle olive disidratate (1-2) <i>Macaroni with lobster ragout and olives sauce</i>	15
Risotto pistilli di zafferano e scaloppa di Foie Gras (7) <i>Saffron risotto with Foie Gras escalope</i>	15
Gnocchi di patate con carciofi e bisque di gamberi (1-2-7) <i>Dumplings potatoes, artichokes and shrimps sauce</i>	13
Tagliatelle integrali con ragù di agnello e carciofi (1-7-3) <i>Integrals tagliatelle with lamb ragout and artichoes</i>	12
Linguine cacio e pepe rosa e gamberi* di Mazara marinati al lime (1-2-7) <i>Flat spaghetti in cream cheese, pink peppers and marinated shrimps*</i>	14
Tagliolini guanciale e tartufo nero (1-7-3) <i>Noodles bacon and black truffle</i>	15
 Risotto ai pistilli di zafferano (7) <i>Saffron risotto</i>	12



Le paste possono essere sostituite con pasta senza glutine

Ask for a gluten free pasta



Piatti vegetariani – Vegetarian dishes

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Proposta del pranzo (1-2-3-4-7-8-) <i>Daily main courses (only for lunch)</i>	14
Tartare di fassona piemontese e carciofi crudi in insalata <i>Seasoned beef tartar with artichokes salad</i>	19
Coppetta di maialino croccante col suo fondo e cavolo cappuccio caramellato (7) <i>Roasted bay pig and caramelized cabbage</i>	18
Carrè di agnello con salsa al cioccolato e cardi al forno <i>Lamb carré in chocolate sauce and baked thistles</i>	19
Milanese e patate (1-7-3) <i>Breaded veal chop with sautéed potatoes</i>	19
Filetto di manzo, vino rosso e carciofi trifolati <i>Beef tenderloin in red wine sauce with braised artichokes</i>	22
Tonno "rosa" sesamo e pistacchio con caponata (4-5-12) <i>"Rare" tuna fish in sesame & pistachio crouton, with seasoned egg plants</i>	20
Trancio di merluzzo, salsa alla pizzaiola e polenta bianca (1-4) <i>Roasted meagre with sautéed porcini mushrooms</i>	18

* In certi periodi dell' anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all' origine

*Sometimes this product could be frozen

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

HOME MADE DESSERT

Tiramisù del Borgo (1-3)

Coffee tiramisù

(Con calice di - Moscato di Trani "Torrevento")

Tarte tatin di mele con gelato artigianale alla cannella (1-7-3)

Apple tart with cinnamon ice cream

(Con calice di - Verdea Passita "Nettare dei Santi")

Budino al cioccolato, amaretto di Saronno e salsa al Mou (1-3-7-8)

Chocolate pudding, di Saronno liqueur and mou sauce

(Con calice di - Verduzzo Passito "La Tunella")

Cannolo "scomposto" con arance, pistacchio e cioccolato (1-3-7-8)

Sicilian cannolo with ricotta, orange marmalade, pistachio & chocolate

(Con calice di - Passito di Pantelleria "Pellegrino")

Caffè Goloso (1-3-5-7-8)


(tre assaggi dei nostri dolci accompagnati da un caffè)

Café Gourmand

Crostata di pere con riduzione dolce di vino rosso (1-3-2)

Pear tart with sweet red wine sauce

(Con calice di - Marsala Sup. Riserva "Pellegrino")

 Semifreddo al cioccolato, salsa al mandarino e
crumble di mandorle (3-7-8)

Chocolate parfait with tangerine sauce and almond crumble

(Con calice di - Dulcis "Lungarotti")

Dolci al piatto 6 €
Dolci con calice di vino 9 €