

Antipasti/Starters

Ventaglio di vitello tonnato, zucchine marinate, pomodorino confit al timo

Tender roasted veal loin in tuna sauce, marinated zucchinis, tomato confit in thyme essence (3/7/12)

14€

Rosa di salmone gravlax marinato con barbabietola, spuma di formaggio caprino, erbetto & mango confit

House made beetroot salmon gravlax, goat cheese with herbs spume & mango chutney (4/7/11/12)

16€

Pinsa* con rucola, pomodorini, culaccia e stracciatella

Flat bread, rocket salad, cherry tomatoes, "Culaccia" and stracciatella cheese (1/7/12)*

16€

Insalate/Salads

La nostra classica caprese/ Our classic caprese

Pomodorini gialli, neri, pendolo, cuore di bue, mozzarella di bufala campana DOC

Heirloom tomatoes, DOP Buffalo mozzarella cheese (7)

15€

Insalata nizzarda /Nizzard salad

Misticanza, pomodorini misti, fagiolini, patate, uovo, acciughe, tonno

Mixed salad, heirloom tomatoes, green beans, potatoes, egg, anchovies, tuna confit (3/4/7/12)

15€

Pasta & Risotto

Pansotti di magro al pomodoro confit, pinoli & zeste di lime

"Pansotti ravioli", tomato confit, pine nuts & lime zest (1/7/8/9)

15€

Strozzapreti con crema di pistacchio di Bronte IGP, burrata & tartare di tonno*

Strozzapreti in "IGP Bronte" Pistachio cream, burrata cheese & tuna tartar (1/4/7/9)*

16€

Mezze maniche alla Carbonara

Mezze maniche "Carbonara Style" (1/3/7/9/12)

14€

Vellutata di piselli* & scalogno, crostini di pane integrale

Peas & shallot velouté, wholemeal bread croutons (1/9/12)*

12€

Allergeni: 1 Glutine / Cereals - 2 Crostacei / Crustaceans - 3 Uova / Eggs - 4 Pesce / Fish - 5 Arachidi / Peanuts - 6 Soia / Soybeans - 7 Latte / Milk - 8 Frutta / Nuts namely: hazelnuts, almonds, pistachio, nuts - 9 Sedano / Celery - 10 Senape / Mustard - 11 Sesamo / Sesame seeds - 12 Anidride solforosa e solfiti / Sulfur Dioxide and sulphites - 13 Lupini / Lupins - 14 Molluschi / Molluscs

* Può essere prodotto congelato / * The product could be frozen

Secondi/Seconds

La cotoletta di vitello impanata, patate steakhouse*

Breaded veal cutlet, steakhouse potatoes (1/3)*

27€

Suprema di pollo alla griglia con verdure grigliate

Grilled chicken supreme with grilled vegetables

18€

Filetto di San Pietro*, mousseline di ceci, pomodorini essiccati & cipolla di Tropea IGP brasata

John Dory fillet, chickpea hummus, semi dried cherry tomatoes & "IGP Tropea" braised onion (4/9/12)*

26€

Contorni/Side

Patate Steakhouse* - *Steakhouse Potatoes **

6€

Verdure alla griglia - *Grilled vegetables*

7€

Cuori di spinaci* al salto & sale maldon - *Sauteed baby spinach* & maldon salt*

7€

Dolce e frutta / Dessert and fruit

Tarte tatin di mele, gelato alla crema - *Apple tarte tatin, cream ice cream (1/3/7)**

8€

Cheesecake ai frutti di bosco - *Wild berries Cheesecake (1/3/7)*

8€

Parfait glacé alla frutta secca & liquore di Saronno - *Mixed dried fruit Parfait & "Amaretto di Saronno" liquor (1/3/7)*

8€

Tagliata di frutta fresca - *Sliced fresh fruit*

8€

Selezione di Gelato - *Ice Cream Selection*

5€