

# STARTERS

## Tartare di Fassona piemontese €18

Dressing alla senape con miele di castagno e capperi di Pantelleria  
*Italian Fassona meat tartare with mustard and honey dressing,  
Pantelleria capers*

## Vele di Parma 24 mesi con bufala campana €17

Con pomodorini ciliegino e mozzarella di bufala campana  
*Parma ham aged 24 months with buffalo mozzarella and cherry tomatoes*

## Crudo di Parma con perle di melone €16

Con melone cantalupo e riduzione al balsamico  
*Parma ham aged 24 months, melon and balsamic reduction*

## Bresaola punta d'anca della Valtellina €17

Scaglie di grana 36 mesi, rucola, dressing al limone e pane carasau  
*Bresaola Valtellina with 36 months flakes of parmesan, rocket  
salad, lemon dressing and carasau bread*

## Tartare di salmone €17

Salmone norvegese, crema di avocado\*, mandorle siciliane tostate  
con crostino di pane  
*Norwegian salmon tartare, avocado cream\*, Sicilian almonds flakes  
and bread croutons*

## Caprese con bufala campana €15

Bufala campana 125 gr, pomodoro cuore di bue, basilico, origano  
*Buffalo mozzarella 125 gr, heirloom tomato, basil, oregano*

## Acciuga del Cantabrico €16

Con crostini di pane al naturale e burro montato  
*Cantabrian anchovy with bread croutons and butter*

Coperto € 3,00 /Cover Charge € 3,00

Le materie prime indicate con \* potrebbero essere congelate all'origine  
Products with \* can be frozen originally

# SALAD & BOWL

## Ceasar salad €15

Filangé di pollo cotto a bassa temperatura, misticanza, scaglie di grana 36 mesi, crumble di bacon, salsa ceasar e crostini di pane naturale  
*Chicken, mixed salad, 36 months flakes of parmesan, crumble of bacon, ceasar sauce and bread croutons*

## Italian salad €15

Misticanza, radicchio, cetrioli, pomodorini, olive taggiasche asiago d.o.p, crostini di pane al rosmarino e pesto di rucola  
*Mixed salad, radicchio, cucumbers, cherry tomatoes, Taggiasca olives, asiago d.o.p cheese, croutons with rosemary and rocket pesto*

## Tuna salad €17

Tonno affumicato, insalata di finocchi, spicchi di pompelmo rosa e giallo, mandorle tostate siciliane , dressing al limone  
*Smoked tuna, fennel salad, pink and yellow grapefruit, Sicilian flakes almonds, lemon dressing*

## Pokè di salmone €16

Riso venere, salmone norvegese\*, mais, pomodorini , cavolo cappuccio rosso, barbabietola rossa, semi di girasole dressing all'agro  
*Black rice, Norwegian salmon\*, corn, cherry tomatoes, red cabbage red beetroot, sunflower seeds, sweet and sour dressing*

## Pokè di tonno €17

Riso sushi, tonno marinato\*, pomodorini, avocado, germogli di soia edamame\*, semi di sesamo bianco o nero, erba cipollina  
*Sushi rice, marinated tuna\*, cherry tomatoes, avocado, bean sprouts edamame\*, black and white sesame, chives*

Coperto € 3,00 /Cover Charge € 3,00

Le materie prime indicate con \* potrebbero essere congelate all'origine  
Products with \* can be frozen originaly

# SANDWICH & BURGER

## Club sandwich €16

Pane tostato, maionese, bacon croccante, petto di pollo cbt, frittata, misticanza, pomodoro ramato  
*Bread, mayonnaise, crispy bacon, cbt chicken, omelette, mixed salad, tomato*

## Club sandwich con salmone €17

Pane integrale tostato, misticanza, pomodoro ramato, cetriolo salmone affumicato, crema avocado\*, mousse di formaggio  
*Bread, mixed salad, tomato, cucumber, smoked salmon, avocado cream\*, fresh cheese*

## Burger di manzo €20

Pan brioche\*, hamburger piemontese 200 gr, bacon alla piastra formaggio cheddar, insalata misticanza, pomodoro (salsa tartufo)  
*Brioche bread \*, Piedmonte hamburger 200 gr, grilled bacon cheddar cheese, mixed salad, tomato (truffle sauce)*

## Crostone con prosciutto cotto €16

Pane lievitato al naturale, prosciutto cotto, salsa bolzanina, ravanelli crudi, asparagi bianchi  
*Bread crouton, ham, "bolzanina" sauce, radishes, white asparagus*

## Crostone vegetariano €15

Pane lievitato al naturale, spinacino fresco, pomodorini confit, feta greca, patè di olive  
*Bread crouton, fresh spinach, confit cherry tomatoes, Greek feta cheese, olive patè*

## Avocado on toast €17

Crostone di pane lievitato al naturale, uovo strapazzato, avocado fresco ed erba cipollina  
*Bread crouton, scrambled egg, fresh avocado and chives*

Coperto € 3,00 /Cover Charge € 3,00

Le materie prime indicate con \* potrebbero essere congelate all'origine  
Products with \* can be frozen originaly

# FIRST COURSE

- Classico spaghettono al pomodoro** €15  
Spaghettono di pasta fresca al pomodoro classico e pomodoro confit con stracciatella d'Andria e olio al basilico  
*Spaghetti with classic and confit tomato with stracciatella d'Andria cheese and basil oil*
- Lasagna alla bolognese** €18  
Con ragù bolognese e crema di bufala campana  
*Lasagna with Bolognese sauce and buffalo cream*
- Risotto alla milanese** €16  
Risotto selezione carnaroli con pistilli di zafferano  
*Carnaroli risotto with saffron pistils*
- Agnolotti al nero di seppia** €17  
Agnolotti di pasta fresca al nero di seppia ripieni al salmone con salsa bisque e ragù di gamberi e zucchine  
*Fresh squid ink agnolotti pasta stuffed with salmon with bisque sauce shrimp and zucchini*
- Tagliolini verdi asparagi cozze e bottarga** €17  
Tagliolini verdi di pasta fresca con asparagi cozze e bottarga di muggine  
*Fresh green tagliolini pasta with mussels ,asparagus and bottarga*

Coperto € 3,00 /Cover Charge € 3,00

Le materie prime indicate con \* potrebbero essere congelate all'origine  
Products with \* can be frozen originaly

# MAIN COURSE

## Orecchia d'elefante €28

Cotoletta di vitello con osso servita con mini insalata mista  
*Veal cutlet with mini mixed salad*

## Filetto di manzo e verdure €28

Filetto di manzo Italiano 200 gr servito con verdure grigliate e riduzione al vino rosso  
*Italian beef fillet 200 gr served with grilled vegetables and red wine sauce*

## Filetto di Salmone €23

Filetto di Salmone 180 gr con caponata di verdure e pesto di basilico  
*Salmon fillet 180 gr with vegetable caponata and basil pesto*

# PIZZA

## Margherita €13

Pomodoro, mozzarella, origano e basilico  
*Tomato, mozzarella, oregano and basil*

## Crudo e bufala €17

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 24 mesi, mozzarella di bufala  
*Tomato, mozzarella, 24 month raw ham, buffalo mozzarella*

## Vegetariana con verdure €15

Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate, olive, basilico fresco  
*Tomato, mozzarella, grilled aubergines and courgettes, olives, fresh basil*

Coperto € 3,00 /Cover Charge € 3,00

Le materie prime indicate con \* potrebbero essere congelate all'origine  
Products with \* can be frozen originally

# DESSERT

## Tiramisù

*Classic tiramisù*

€10

## Tagliata di frutta di stagione

*Seasonal fruit*

€10

## Gelato con frutti di bosco

*Ice cream with wild berries*

€10

## Cheesecake alla vaniglia

Topping passion fruit/fragola/lampone/cioccolato  
*Passion fruit / strawberry / raspberry / chocolate topping*

€10

Coperto € 3,00 /Cover Charge € 3,00

Le materie prime indicate con \* potrebbero essere congelate all'origine  
Products with \* can be frozen originaly

# DRINKS

|   |      |
|---|------|
| Acqua / Water 0,45<br><i>(San Pellegrino, Acqua di Panna)</i> | € 5  |
| Acqua / Water 0,75<br><i>(San Pellegrino, Acqua di Panna)</i> | € 8  |
| Bibite / Soft drinks  | € 8  |
| Birra / Beer  | €10  |
| Succhi di frutta / Fruit juices                               | € 8  |
| Spremuta d'arancia / Fresh orange juice                       | €10  |
| Espresso  | € 5  |
| Double Espresso   | € 8  |
| Americano   | € 8  |
| Capuccino   | € 8  |
| Marocchino  | € 7  |
| Latte macchiato   | € 7  |
| Caffè shakerato   | € 8  |
| Irish coffee  | €15  |
| Baileys coffee  | €15  |
| Matcha Latte  | €10  |
| Tè / Hot tea/ Tisane  | € 8  |
| Hot chocolate   | € 10 |
| Any international cocktail on your choice                     | € 15 |

# FRESH JUICES

**Energy** € 15

*Ananas, Mela Verde, Lime, Zenzero  
Pineapple, Green Apple, Lime, Ginger*

**Relax** € 15

*Mela Gold, Fragole, Ananas, Finocchio  
Golden Apple, Strawberries, Pineapple, Fennel*

**Vitamin shot** € 15

*Kiwi, Arancia, Limone, Pompelmo Rosa  
Kiwi, Orange, Lemon, Pink Grapefruit*

# WINE

White wine by glass € 10

Red wine by glass € 10

Sparkling wine by glass € 10

Franciacorta by glass € 15

Champagne by glass € 20

Altre scelte nella nostra carta dei vini

**Digestivi Italiani** € 10

*Italian Liquors*

**Distilati Italiani e Internazionali** € 15

*Distilled liquors Italian and International*