



ANTIPASTI

Appetizers

Battuta di manzo, tartufo estivo e stracciatella	20€
<i>Beef tartare, summer truffle and burrata cream (7,10,12) 🌱</i>	
Vitello tonnato: tonno in crosta di sesamo con salsa di vitello	19€
<i>Seared Tuna, Sesame seed crust, veal sauce (1,3,8,9,10,11,12)</i>	
Arancini al tartufo, formaggio Lodigiano	17€
<i>Truffled arancini, Lodigiano cheese (1,3,7,9,10,12) ✓</i>	
Frittino di calamari e gamberi con salsa tartara	22€
<i>Deep-fried calamari and shrimp with tartar sauce (1,2,3,4,8,9,14)</i>	
Pane, burro e acciughe marinate alla partenopea con centrifuga verde	20€
<i>Bread, butter, and Partenopea-marinated anchovies with green juice (1,3,4,7,9,12)</i>	
Parmigiana bianca di melanzane con crema di burrata, polvere di pomodoro e basilico	17€
<i>White eggplant parmigiana with burrata cream, tomato powder, and basil (1,3,7) ✓</i>	
Insalata di stagione, frittelle di ceci, pesca e salsa all'aceto di lamponi	18€
<i>Seasonal salad, chickpea fritters, peach and raspberry vinaigrette (1,9,12) ✓ 🌱</i>	

PRIMI

First Course

Mezzo pacchero Binomio con salsa di pomodoro, pesto e stracciatella di burrata ✓	19€
<i>Half-Pacchero Binomio, tomato and pesto sauce, burrata cream (1,7,8,9)</i>	
Risotto agli agrumi, tartare di melanzane, timo e caviale	26€
<i>Citrus risotto, eggplant tartare, thyme and caviar (4,7,12) 🌱</i>	
Raviolo ripieno di patate e cipolla di Certaldo, salsa al prezzemolo e cavolo viola caramellato	22€
<i>Ravioli stuffed with potatoes and Certaldo onions, parsley sauce, and caramelized purple cabbage ✓</i>	
Pennone di Gragnano ripieno di mozzarella di bufala, crema di peperone arrostito e polvere di guanciale	22€
<i>Pennone di gragnano stuffed with buffalo mozzarella, roasted pepper cream, and pork chick powder (1,7,12)</i>	
Pasta mista con cozze "cacciuccate", Provolone del Monaco e limone di Sorrento	22€
<i>Pasta mista with cacciucco-style mussels, Provolone del Monaco, Sorrento lemon zest (1,2,4,9,12)</i>	
Spghettone con aglio nero, olio, peperoncino e ostrica pochè	24€
<i>Spghettone with black garlic, olio, chili, and poached oyster (1,9,12,14)</i>	
Zuppa di pomodoro e gamberetti	20€
<i>Tomato soup with shrimps (1,2,4,9,12)</i>	

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



SECONDI

Main Course

Duo di galletto, patate orientali e salsa diavola	25€
<i>Rooster served in two consistencies, Oriental potatoes and devil sauce (6,7,12) 🌾</i>	
Trancio di orata in crosta di sale con olive, salsa di carota affumicata e zenzero, verdure e salicornia	26€
<i>Salt-crusted Sea bream fillet with olives, smoked carrot sauce, ginger, vegetables and glasswort (4,9,12) 🌾</i>	
Tagliata di filetto con indivia brasata al timo	26€
<i>Beef fillet tagliata with thyme-braised endive (12) 🌾</i>	
Filetto Rossini toscano, arrosto di patate, insalatina di scarola e salsa al Chianti	32€
<i>Tuscan Rossini beef fillet, roasted potatoes, escarole, and Chianti reduction (1,7,9,12)</i>	
Arrosto di verza ripieno di verdure e insalata di asparagi	22€
<i>Roasted Savoy cabbage stuffed with mixed vegetables, and asparagus salad (9,12) 🌱 🌾</i>	
Bistecca fiorentina con contorni di patate e verdure	85€
<i>Florentine Steak with Potato and Vegetable Sides (1,12)</i>	

CONTORNI

Side Dishes

Fagioli zolfino al rosmarino	10€
<i>Zolfino beans with rosemary (7) 🌱 🌾</i>	
Purè di patate	10€
<i>Mashed potatoes (7,9) 🌱 🌾</i>	
Spinaci all'aglio	10€
<i>Spinach with garlic 🌱 🌾</i>	
Asparagi arrostiti	10€
<i>Roasted asparagus 🌱 🌾</i>	
Verdure grigliate	10€
<i>Grilled vegetables 🌱 🌾</i>	
Patate novelle al forno	10€
<i>Roasted new potatoes (1) 🌱 🌾</i>	

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



ALLERGENI

Allergens

- 1) **CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.**
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their derivatives, and products thereof.
- 2) **CROSTACEI e prodotti a base di crostacei**
CRUSTACEANS and products based on crustaceans
- 3) **UOVA e prodotti a base di uova**
EGGS and products based on eggs
- 4) **PESCE e prodotti a base di pesce**
FISH and products based on fish
- 5) **ARACHIDI e prodotti a base di arachidi**
PEANUTS and products based on peanuts
- 6) **SOIA e prodotti a base di soia**
SOY and products based on soy
- 7) **LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
MILK and products based on milk (including lactose)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti**
NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their products
- 9) **SEDANO e prodotti a base di sedano**
CELERY and products based on celery
- 10) **SENAPE e prodotti a base di senape**
MUSTARD and products based on mustard
- 11) **SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo**
SESAME SEEDS and products based on sesame seeds
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale**
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide
- 13) **LUPINI e prodotti a base di lupini**
LUPINS and products based on lupins
- 14) **MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi**
MOLLUSKS and products based on mollusks

*In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.
If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.*



GRAZIE

Thank You