

## **ALLA CARTA...**

### **TERRA E MARE**

Frutti di mare dell'Adriatico in "Brodeto"  
Spaghetti di seppie, granseola e caviale - 45euro  
Carciofi ripieni gratinati, pecorino e pagliuzze alla giudia  
Pantone primaverile di asparagi

### **VANTO ITALIANO**

Pasta mista alle canoce  
Tortelli di ortiche e mandorle  
Risotto ai frutti di mare  
Gnocchi rosolati ripieni di baccalà mantecato serviti in "sughet"  
Risotto al limone, sugo d'arrosto e liquirizia

### **DALLA STUFA**

Rombo cotto dolcemente al forno, porri vaniglia  
Pescatrice alla Marengo  
Carciofi alla Wellington, salsa al pepe verde  
Maialino da latte croccante caramellato

### **A MILAN**

Ossobuco di vitello in gremolata servito con risotto alla milanese - 45 euro  
Costoletta di vitello alla Milanese, le sfumature di ortaggi della stagione - 45 euro  
Filetto di vitello alla Rossini - 55 euro

### **DOLCE...MENTE**

Sfera di cioccolato omaggio ad Arnaldo Pomodoro  
Chaud froid al cioccolato, arance sanguinelle  
Meringata croccante, chantilly, frutti rossi e timo  
Profiteroles al fieno, caramello di miele  
Tegola di tiramisù e salsa mou

**I nostri fuori carta proposti quotidianamente.**

## ALLA CARTA

A scelta due portate 65 euro (a pranzo 45 euro ad eccezione del sabato e dei giorni festivi)

A scelta due portate più dessert 75 euro (a pranzo 55 euro ad eccezione del sabato e dei giorni festivi)

A scelta quattro portate 90 euro

Acqua 5 euro

Caffè con Piccola Pasticceria 5 euro

Panificati e Coperto 5 euro

## VINI IN ABBINAMENTO

Selezione di tre calici 40 euro

Selezione di quattro calici 50 euro

Selezione di cinque calici 60 euro

Selezione di quattro calici di buona struttura 75 euro

## **LANDS AND SEAS**

Seafood and shellfish from the Adriatic, infused of tomato

Cuttlefish spaghetti with spider crab and caviar 45euro

Artichokes gratin with pecorino cheese

Spring pantone of asparagus

## **ITALIAN BOAST**

Mixed pasta with mantis shrimps

Tortelli of nettles and almonds

Risotto with seafood

Browned gnocchi filled with creamed cod fish and anchovies sauce

Lemon risotto with roast meet sauce and licorice

## **FROM THE STOVE**

Turbot fish with leeks and vanilla sauce

Artichokes Wellington style

Monkfish marengo style

Caramelized-Crunchy suckling pig

## **FROM MILAN**

Ossobuco, Veal in "gremolata" sauce served with milanese risotto 45 euro

Costoletta, Milanese veal chop with potatoes and Italian sauce 45 euro

Veal filet "Rossini style" tribute to Gualtiero Marchesi 55 euro

## **SWEET...NESSES**

Chocolate sphere tribute to "Arnaldo Pomodoro"

Chaud froid of chocolate, blood orange

Crunchy meringue with Chantilly of strawberries and thyme

Profiteroles with hay ice-creem and honey

Cruncy tiramisù with caramel sauce

## A LA CARTE MENU

Two courses of your choice 65 euro (At lunch 45 euro except Saturday and holidays)

Two courses and one dessert of your choice 75 euro (At lunch 55 euro except Saturday and holidays)

Four courses of your choice 90 euro

Water 5 euro

Coffee with petits four 5 euro

Breaded and covered 5 euro

## WINE PAIRING

Selection of three glasses 40 euro

Selection of four glasses 50 euro

Selection of five glasses 60 euro

Selection of four good structure glasses 75 euro