

CUCINA

restaurant

Cucina classica italiana

Classic Italian Cuisine

ANTIPASTI/APPETIZERS

Tartare di salmone aromatizzato agli agrumi
e guacamole ^{2,4,7,12} 22

Salmon tartare with citrus fruits and guacamole ^{2,4,7,12}

Uovo pochè 63°, pure' di patate, polvere di limone
candito, funghi ed espresso martini ^{3,7,12} 18

*63° pochè egg, potatoes purée, candied lemon powder,
mushrooms and espresso martini* ^{3,7,12}

Battuta di cervo, maionese all'aglio nero,
gel ai di frutti di bosco, tartufo nero e rafano ^{3,7} 24

*Venison tartare, black garlic mayonnaise, wild berry gel,
black truffle and horseradish* ^{3,7}

Carpaccio di manzo con salsa Worcester ^{3,12} 20

Beef carpaccio with Worcester sauce ^{3,12}

PRIMI PIATTI/*FIRST COURSES*

| | |
|--|----|
| Pappardelle ai funghi ^{1,3,7,9,12} | 24 |
| <i>Pappardelle with mushrooms</i> ^{1,3,7,9,12} | |
| Spaghetti vongole e bottarga ^{1,14} (leggermente piccante) | 32 |
| <i>Spaghetti with clams and bottarga</i> ^{1,14} (slightly spicy) | |
| Ravioli del plin ripieni di foie gras, demi-glace di cappone e fonduta di formaggio ^{1,3,7,9,12} | 28 |
| <i>Ravioli “del plin” stuffed with foie gras, capon demi-glace and cheese fondue</i> ^{1,3,7,9,12} | |
| Risotto salsiccia e zafferano ^{7,9,12} | 26 |
| <i>Risotto with sausage and saffron</i> ^{7,9,12} | |

SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

Mattonella di maialino al finocchietto, salsa alla senape, gel al bergamotto e pere fermentate ^{7,10,12} 30

Pork with wild fennel, mustard sauce, bergamot gel and fermented pears ^{7,10,12}

Filetto classico alla Rossini con contorno di spinaci ^{1,7,9,12} 45

Classic filetto Rossini style with spinach ^{1,7,9,12}

Quaglia e il suo fondo, mais al caffè e pinoli alla lavanda con contorno di cavolfiore ^{7,9,12} 32

Quail and its jus, coffee-infused corn and lavender pine nuts with cauliflower ^{7,9,12}

Tataki di tonno rosso, salsa ponzu al vino Porto, maionese al wasabi con contorno di pak choi ^{3,4,6,7,12} 45

Red tuna Tataky, Porto-infused ponzu sauce, wasabi mayonnaise and side of pak choi ^{3,4,6,7,12}

DOLCI/DESSERTS

Tiramisù soffice al profumo di fava tonka ^{1,3,7,8} 12
Tiramisù soft, scented with tonka beans ^{1,3,7,8}

Soufflé al pistacchio con crema inglese agli agrumi ^{1,3,7} 12
Pistachio soufflé with citrus english custard ^{1,3,7}

Monte Cristallo con crema alle castagne, spuma
al mascarpone, cioccolato fondente e meringa ^{6,7,12} 12
*Monte Cristallo with chestnut cream, mascarpone
mousse, dark chocolate and meringue* ^{6,7,12}

Crema brulèe classica ^{3,7} 12
Crema brulèe classic ^{3,7}

Coperto 5
Cover charge 5