

Antipasti/ Appetizers

Mortadella Favola alla brace con aceto balsamico stravecchio
Grilled Favola mortadella with extra-aged balsamic vinegar

€ 8,00

Spalla di S. Secondo alla brace con gelatina di Nero d'Avola e zenzero
Grilled S. Secondo shoulder's ham with Nero d'Avola jelly and fresh ginger

€ 10,00

Tartare di Chianina con composte e uovo di quaglia
Chianina streak tartare with compotes and quail egg

€ 14,00

Tortino di zucchine con mozzarella di bufala campana
su coulis di pomodorini datterini
Zucchini and buffalo mozzarella pie with a date tomato coulis

€ 7,00

Carpaccio di manzo Wagyu con formaggio comte' e erbe di campo
Wagyu beef carpaccio with comté cheese and wild herbs

€ 18,00

Mozzarella kataifi su pomodori confit con salsa al basilico
Mozzarella wrapped in kataifi pastry with tomato confit and basil sauce

€ 7,00

Stracciatella di bufala carciofi crudi e bottarga
Buffalo stracciatella cheese, raw artichokes and bottarga

€ 14,00

Pulled pork in salsa BBQ
Pulled pork in BBQ sauce
€ 10,00

Gaspacho light con ricotta e verdure fresche
Light gazpacho with ricotta cheese and fresh vegetables
€ 10,00

Prosciutto di Nebrodi
Typical Ham from Nebrodi mountains
€ 22,00

"

Pata Negra jamon iberico de bellota
€ 25,00

First course

Risotto alla milanese

€ 14,00

Risotto alla zucca e rosmarino
Pumpkin and rosemary risotto

€ 13,00

Risotto al tartufo nero
Black truffle risotto

€ 22,00

Risotto timo e limone
Thyme and lemon risotto

€ 14,00

Ravioli di zucca con pecorino romano, amaretti e grappa
Pumpkin ravioli with Pecorino Romano, Amaretto biscuits and
Grappa

€ 13,00

Tortelli di pecorino di fossa all'amatriciana con guanciale affumicato
Pecorino cheese ravioli with Amatriciana sauce

€ 13,00

Fettuccine fatte in casa con ragù bianco di vitello e parmigiano
Homemade fettuccine with a white meat sauce and Parmigiano Reggiano

€ 13,00

#

Spaghettone alla Carbonara
Spaghettone alla carbonara with egg, black pepper and pork cheek

€ 13,00

Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe
Homemade tonnarelli cacio e pepe with Pecorino Romano and canestrato
cheese and Malaysian Sarawak black pepper

€ 12,00

Raviolo di ricotta di bufala con tartufo nero e alici
Buffalo ricotta ravioli with black truffle and anchovies

€ 18,00

Tortello di ricotta mustia filetto di maiale marinato e chips di topinambur
Tortelli with ricotta cheese, marinated pork fillet and sunroot chips

€ 14,00

*La nostra selezione di carni
rigorosamente cotte a legna!*

Our selection of meat grilled over wood embers

*Bistecca di manzo Danese
Danish steak*

€ 18,00

*Fiorentina di manzo Danese
Danish T-bone steak*

€ 4,80 per hg

*Filetto di manzo Danese
Danish filet mignon*

€ 21,00

*Tagliata di Filetto di manzo Danese
Sliced Danish filet mignon*

€ 24,00

*Tagliata di Filetto di manzo Danese con riduzione di aceto
balsamico*

Sliced Danish filet mignon with a balsamic vinegar reduction

€ 24,00

*Tagliata di Filetto di manzo Danese con olio al rosmarino
Sliced Danish filet mignon with rosemary-infused olive oil*

€ 24,00

Tagliata di Filetto di manzo Danese con lardo
Sliced Danish filet mignon with cured pork fat

€ 24,00

Bistecca di Chianina
Chianina steak

€ 6,5 per hg

Fiorentina di Chianina
Chianina T-Bone steak

€ 6,5 per hg

Frisona Rossa Polacca
Polish Red "Frisona" steak

€ 5,5 per hg

Bistecca di black angus US
American Black Angus steak

€ 28,00

T-Bone di black angus US
American Black Angus T-bone steak

€ 6,5 per hg

Tomahawk Australiano (lo consigliamo per due persone)
Australian Tomahawk steak (for 2)

€ 6,5 per hg

Kebe... Original Japan Wagyu Beef

€ 29,00 per hg

Galiziana... Rubia Gallega

€ 9.0 per hg

Lombata di vitello

Veal chop

€ 16,00

Carni dalla cucina / Meat dishes from our kitchen

Abanico iberico con funghi e fichi
Iberian Abanico with mushrooms and figs

€ 18,00

Costine di maialino iberico cotte a bassa temperatura
e arrostite con broccoletti piccanti

Low temperature cooked and roasted Iberian pork ribs with spicy
broccoli

€ 22,00

Tagliatina di coscio di agnello con carciofi

Lamb meat with artichokes

€ 20,00

Galletto della Valtellina capperi cipolla scottata polvere di olive

Galletto della Valtellina, capers, scalded onion, olive dust

€ 22,00

Contorni/ Sides

Chips di patate
Homemade potato chips

€ 5,00

Patate al forno
Oven roasted potatoes

€ 6,50

Cicoria ripassata
Sautéed chicory

€ 6,50

Broccoletti ripassati
Sautéed broccoli rabe

€ 6,50

Scardola con uvetta e pindoli
Escarole with raisins and pine nuts

€ 7,00

Zucchine alla griglia
Grilled zucchini

€ 7,00

Caponata di melanzane con capperi, olive, sedano e cipolla
Eggplants with capers, olives, celery, onion and pine nuts

€ 9,00

Chips di carciofi
Homemade artichoke chips

€ 7,00

Insalate/ Salads

Caesar salad:

Pollo grigliato, lattuga, crostino di pane, Caesar sauce e
parmigiano

Grilled chicken, lettuce, croutons, Caesar dressing and shaved
Parmigiano Reggiano

€ 9,00

Spinacina:

Bresaola, spinaci, pere, pecorino, citronette di arancia e mandorle
tostate

Bresaola, spinach, pears, Pecorino Romano cheese with an orange
citronette topped with toasted almonds

€ 8,00

Violetta

Carciofi violetti, parmigiano vaccherosse e citronette al pepe rosa
Purple artichokes and Red Cow Parmigiano Reggiano with a
pink peppercorn citronette

€ 9,00

Dessert

Zabaione espresso al passito con lingue di gatto
Zabaione with passito wine and "lingue di gatto" biscuits

€ 7,00

Pistacchiamisù
Tiramisu made with Bronte pistacchios, candied oranges, coffee
and Valrhona chocolate

€ 9,00

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia
Chocolate brownie with vanilla ice cream

€ 8,00

Mousse di mango con glassa di cioccolato bianco e cocco
Mango mousse with white chocolate glaze and coconut

€ 8,00

Tiramisù

€ 6,00

"Sottobosco"...sorbetto di frutti di bosco crumble di mandorle e
cioccolato salato e mousse di cioccolato al latte

"Sottobosco": wild berry sorbet, almond and salted chocolate
crumble with milk chocolate mousse

€ 9,00

*Cialda con crema pasticciera alla vaniglia del Madagascar e
fragole*
*Custard with Madagascar vanilla served in a cookie bowl with
sliced strawberries*

€ 7,00

Tortino con cuore di cioccolato caldo
Chocolate soufflé

€ 8,00

Carrot cake namelaka al limone fragole e meringa
Carrot cake, lemon namelaka, strawberries and meringue

€ 8,00

*La nostra tazzina con gelato al caffè mousse di cioccolato bianco e
caramello*
Our cup with coffee ice-cream, white chocolate and caramel mousse

€ 9,00