

Menù

Antipastí / Starters

<i>Battuta di baccalà e melanzane affumicate, crema di mozzarella di bufala* (2,4,7,10,11,14) Sea bass and fumè aubergines, buffalo mozzarella sauce</i>	18 euro
<i>Cappesante spadellate, cuore di bue, olive taggiasche, pinoli e maggiorana* (4,5,7,8,11,14) Scallops, tomatoes, olives, pine nuts and marjoram</i>	16 euro
<i>Midollo di vitello arrostito, gamberi rossi (2,4,14) Roasted veal marrow, red prawns</i>	18 euro
<i>Steak tartare classica di "garonnese", crosta di polenta (3,4,5,10) "Garonnese" Steak tartare, polenta crust</i>	15 euro
<i>Paleta iberica de Bellota, pane e pomodoro (1) Palleta di Patanegra, bread and tomato</i>	18 euro
<i>Foie gras di anatra, lamponi e susine (1,8) Duck foie gras and Vignola's berries</i>	18 euro

Primi / First Courses

<i>Bottoni: crudo, rucola e Squacquerone (1,7,9) Ravioli with raw ham, rocket salad and Squacquerone cheese</i>	13 euro
<i>Raviolini con ripieno di piccione, fegato grasso e tartufo nero estivo (1,3,7,9) Raviolini with pigeon, foie gras and black truffle</i>	13 euro
<i>Vichyssoise di piselli, frittino di gamberi rosa e caviale (1,4,5,7,9,14) Green beans vichyssoise, fried shrimps and caviar</i>	15 euro
<i>Riso al salto alla milanese, filetti di persico al burro e salvia (4,7,9) Milanese style rice cake, perch filets on butter and sage</i>	15 euro
<i>Risotto pomodoro, basilico, mantecato al provolone e cuore di tonno rosso (7,9) Tomatoes and basil risotto creamed with Provolone cheese and bluefin tuna heart</i>	13 euro
<i>Vermicelli di Fara di S. Martino, polpa di ricci di mare (1,2,9,14) Vermicelli by Fara di S. Martino, sea urchin pulp</i>	18 euro

Secondi / Main Courses

<i>Ricciola in olio cottura, tatin di pomodori datterini (4,8,9)</i> <i>Aguglia Imperiale fish in cooking oil, tatin of datterini tomatoes</i>	20 euro
<i>Nizzarda di polpo, zucchini in fiore e pesto leggero* (4,5,8,10,14)</i> <i>Squid nicoise salad, flowers zucchini and light pesto</i>	20 euro
<i>Costoletta di vitello, alta, alla milanese, lattuga e S. Marzano grigliati (1,3,7,8,10)</i> <i>Milanese style veal chop, grilled lettuce and S. Marzano tomatoes</i>	20 euro
<i>Cube Roll Irlandese, verdure dell'orto (9)</i> <i>Irish Cube Roll, vegetables</i>	20 euro
<i>Ganassino di vitello, salsa al Gin, patate di montagna e finferli trifolati (7,9)</i> <i>Veal cheek, Gin sauce, "mountain potatoes" and sautéed morels</i>	20 euro
<i>Porcini alla milanese (1,3)</i> <i>Porcini mushrooms milanese style</i>	20 euro

Dessert

<i>Cioccolato bianco, ciliegie e lamponi (1,7,8)</i> <i>White chocolate, Vignola's berries and raspberries</i>	8 euro
<i>Millefoglie con crema alla vaniglia bourbon (1,3,7,8)</i> <i>Millefoglie with Bourbon vanilla cream</i>	8 euro
<i>Mousse al the matcha, ananas, sorbetto al cocco (1,3,7,8)</i> <i>Matcha tea mousse, pineapple and coconuts sorbet</i>	8 euro
<i>Frangipane fragole e rabarbaro (1,3,7,8)</i> <i>Frangipane strawberries and rhubarb</i>	8 euro
<i>Crème Brulée, caramello salato e passion fruit (3,7,8)</i> <i>Crème Brulée, salted caramel and passion fruit</i>	8 euro
<i>Coperto / Cover charge</i>	4 euro

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Frozen products - The dishes marked with () are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.*

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Raw materials / products frozen on site - Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to a rapid reduction in temperature to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 " substances or products causing allergies or intolerances"

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.</i>	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. <i>Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on shellfish</i>	9	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
3	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by -products</i>	10	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</i>
6	Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy-based products</i>	13	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i>