




ANTIPASTI STARTERS

Astice, avocado e pompelmo 
Lobster, avocado and grapefruit (2.7.15)
€ 44


Crudo di branzino, brodo fermentato di cetrioli e cumino 
Wild sea bass Carpaccio, fermented cucumber pesto and cumin broth
(4.9.11.15)
€ 38

Capesante, riesling e pepe rosa  
Scallops, Riesling and pink pepper (4.7.14.15)
€ 38

Uovo di selva al fondente di porri, formaggio e tartufo nero  
Poached egg with creamed leek, black truffle cheese fondue (3.7.9)
€ 26

Terrina di fegato grasso, pan brioche tostato,
insalata primaverile all'aceto balsamico tradizionale di Modena
*Foie gras terrine with toasted pan brioche,
spring salad sprinkled with traditional Modena balsamic vinegar* (1.3.5.7.15)
€ 36



Battuta di Fassona al coltello, acciughe e nocciole 
Fassona hand sliced beef tartar, anchovies and hasel nut (4.5.7.8.10)
€ 38

Insalata di crescione, pere, noci e formaggio erborinato 
Watercress salad, pears, walnuts and blu cheese (5.7)
€ 24



PRIMI PIATTI FIRST COURSES


Riso, oro e zafferano 20 min.   
Rice, gold and saffron (7) 20 min.
€ 36

Risotto, caprino, cedro ed erba cipollina 20 min.  
Goat's cheese risotto, cedar and chives (7) 20 min.
€ 32

Crema calda di pachino e mazzancolle al vapore 
Warm Pachino tomato soup with steamed tiger prawns (3.7)
€ 30

Spaghetti all'aglio e peperoncino con vongole veraci
Spaghetti with garlic, chilli pepper and veraci clams (2.4.7.9.15)
€ 28

Tagliolini con scampi, peperone fondente e coulis di crostacei
Tagliolini with scampi, sweet peppers and shellfish sauce (1.2.3.4.7.15)
€ 34


Ravioli, pomodoro, bufala e basilico 
Ravioli, tomato, buffalo mozzarella and basil (1.3.7.8.15)
€ 28


Tortelli di faraona stufata al burro e tartufo nero
Tortelli filled with butter stewed guinea fowl, black truffle shards (1.3.7.15)
€ 32

Caramelle di baccalà mantecato, olio bio e rosmarino
Caramelle crusted cod fish, olive oil and rosemary (1.3.4.7.15)
€ 29



PIATTI UNICI
CLASSICS DISHES


Astice e maccheroni 
Maccheroni with lobster sauce (1.3.7.15)
€ 48

Ossobuco di vitello in gremolata 
con risotto alla milanese
Braised veal shank and its gravy with saffron risotto (7.9)
€ 46

Fondente di pollo all'italiana con tagliolini
Tagliolini with creamy chicken sauce (1.3.7.15)
€ 32



PESCI CROSTACEI
SEAFOOD AND SHELLFISH

Scaloppa di Branzino in crosta di sale, 
fieno camomilla e carciofo in casseruola
*Salty crusty sea bass, hay, camomile
and casserole artichokes (4.7.9.15)*

€ 44

Mazzancolle al vapore, foglia di pomodoro e salsa olandese 
Steamed tiger prawns, tomato leaf and Hollandaise sauce (2.3.7.15)


€ 42

Calamari, caponata e colori 
Calamari and caponata stewed vegetables (4.7.9.15)

€ 38

Trancio di salmone selvaggio arrosto, avocado, lime e coriandolo 
Roasted wild salmon, avocado, lime and coriander (4.7.9.15)

€ 38

Rombo chiodato, verdure e zenzero 
Turbot, vegetables and ginger (4.7.9.15)

€ 46

Dal mercato del pesce: la disponibilità del pesce fresco del giorno
per un minimo di 2 persone a partire da € 12 l'etto

*From our fishmonger: daily fresh fish availability
for a minimum of 2 person, starting from €12 per hectogram*




CARNI MEATS


Filetto di vitello alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi  
*Gualtiero Marchesi signature Rossini veal fillet
topped with foie gras and black truffle (7.8.15)*
€ 52

Petto d'anatra al balsamico tradizionale di Modena 
Duck breast with balsamic Modena vinegar sauce (7.9.15)
€ 38

Pollo alla Kiev con insalata di campo
Kiev style chicken breast filled with foie gras and seasonal salad (1.3.5.7.8.15)
€ 42

Filetto di manzo gratinato alle erbe
Beef grilled fillet of beef with herbs (1.9.15)
€ 42

Cosciotto d'agnello, cipolla fondente e menta 
per 2 persone, 25 min
"Gigot" of lamb, melted onion and mint (7.15)
for 2 persons, 25 min
€ 44 per person

Chateaubriand con salsa Bernese 
per 2 persone, 25 min
Chateaubriand with Béarnaise sauce (3.7.9.15)
for 2 persons, 25 min
€ 62 per person



PREPARAZIONI ALLA LAMPADA
FLAMBÉ TABLESIDE DISH

per un minimo di 2 persone
minimum of 2 persons

Rognone di vitello al Calvados
Calvados style veal kidney flambé (7.15)
€ 42 per person

Gamberoni al Cognac
Cognac style king prawns flambé (2.4.15)
€ 46 per person