



SERVIAMO PRANZO DALLE 12 ALLE 14,30 E CENA DALLE 18,00 ALLE 22.00

WE DO SERVE LUNCH WITHIN 12PM AND 2,30PM AND DINNER FROM 6PM AND 10,00PM

SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA  
MARTEDI RIPOSO - TUESDAY IS OUR DAY OFF

Info &Reservation +39 0173388324 or +39 3760123854

### *Antipasti/ Starters*

#### **Tris della tradizione 14**

Vitello Tonnato, Tonno di Coniglio; Peperoni  
A sample of Veal Loin in sousvide, rabbit salad, peppers

#### **Sarde in Saor 11**

Cipolla in Saor con Uvetta e Salsa all'Arancia  
Onion in "Saor" with Sultanas and Orange Sauce

#### **Uovo 64° 12**

Spuma di Parmigiano, Asparagi, Pancetta Croccante e Pan Biscotto  
Egg cooked at 64 ° C with Parmesan mousse, Asparagus, Crispy Bacon and Pan Biscotto

### *Primi piatti/ First Courses*

#### **Plin 12**

della tradizione al nostro fondo bruno  
Traditional Plin in our brown stock

#### **Orecchiette 12**

Le nostre Orecchiette al Pesto di Basilico e Verdure di Stagione  
Our homemade "Orecchiette" served with Basil Pesto and seasonal vegetable

#### **Gnocchi 13**

Gnocchi ripieni al Baccalà e la Sua Salsa Pil Pil  
Gnocchi filled with Baccalà and Pil Pil sauce



## *Secondi/ Second Courses*

### **Petto d'Anatra 15**

Marinato alle Spezie, salsa vin Brûlè  
Duck Breast Marinated with Spices and Vin Brûlè sauce

### **Costine di Maiale 13**

In Salsa BBQ  
Pork Ribs in BBQ sauce

### **Filetto 15**

Filetto di Spalla di Vitello, Riduzione di Salsa Marsala con Senape in Grani  
Veal Shoulder Fillet, Marsala Sauce Reduction with Mustard Grains

### **\*\*\*I Desserts\*\*\* 7**

La nostra fantasia e la stagionalità degli ingredienti ci porta a raccontarvi ogni giorno la nostra selezione dei dessert. Il nostro staff di sala vi racconterà le nostre proposte del giorno  
Our imagination and the seasonality of the ingredients leads us to tell you every day our selection of desserts.  
Our staff will tell you about our proposals of the day

### **\*\*\* I Nostri Menù \*\*\***

## **Il “Menu Degustazione” 45e** **Tasting Menu**

Un menu a 6 portate scelte dalla cucina con l'intenzione di farvi assaggiare il meglio che ci rappresenta, i piatti del giorno, la nostra storia, la nostra cucina e la stagionalità degli ingredienti.

Fateci sapere le vostre eventuali allergie e/o intolleranze così da offrirvi una scelta a voi congeniale

**L'abbinamento di questo menù con una selezione di vini al calice E 20,00**

A 6-course menu chosen from the kitchen with the intention of making you taste the best that represents us, the dishes of the day, our history, our cuisine and the seasonality of the ingredients. Let us know your allergies and/or intolerances as to offer you the better choice. **If you wish a wine pairing by the glass E 20,00**

## **Il “Menu Gemella” 35e**

**Tris della tradizione**

A sample of three Traditional Starters

**Plin**

Traditional Plin in our brown stock

**Guancia di Vitello Brasata al Barolo**

Veel cheek braised in Barolo wine

**Scelta del Dessert o Carrello dei Formaggi**

Dessert of the day or Cheese selection

**L'abbinamento di questo menù con una selezione di vini al calice E 15,00**

**If you wish a wine pairing by the glass E 15,00**