



Menu

Gentile ospite in caso di intolleranze o allergie potete rivolgervi al personale di servizio per informazione
Cher client, en cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez informer notre personnel pour plus d'informations
Dear guest, for any intolerances or allergies, please don't hesitate to ask our service staff for information and assistance





Antipasti

Entrées | Appetizers

Carpaccio di cervo

marinato alle erbe aromatiche con riduzione di aceto di lamponi
e sale nero marino delle Hawaii

Carpaccio de cerf mariné aux herbes aromatiques avec réduction de vinaigre de framboises et sel noir marin des Hawaï

Deer carpaccio marinated in aromatic herbs with raspberry vinegar reduction and Hawaiian black sea salt

Gran selezione di salumi e formaggi delle eccellenze Italiane

con miele al tartufo e burro alle erbe aromatiche

(per 2 persone)

Grand choix de charcuteries et fromages italiens avec miel de truffe et beurre aux herbes aromatiques (pour 2 personnes)

Great selection of Italian cured meats and cheeses with truffle honey and aromatic herb butter (for 2 people)

Tartare di Fassona Piemontese

frutto di capperi, acciughe, scalogno, tuorlo d'uovo

Tartare de bœuf Fassone Piémontaise fruit du câpre, anchois, échalote, jaune d'œuf

Piedmontese Fassona beef Tartare caper fruit, anchovies, shallot, egg

Flan di zucchine con pomodorini confit

su vellutata di zucca e crema al Parmigiano Reggiano Riserva 24 mesi

Flan de courgettes avec ses tomates-cerises confit sur son velouté de courge et sa crème au Parmesan Reggiano Riserva 24 mois

Zucchini flan with confit cherry tomatoes on a pumpkin cream with Parmigiano Reggiano Riserva 24 months

Tartare di gambero* rosso di Mazara Del Vallo

con stracciatella, pistacchi tostati e sale nero delle Hawaii

Tartare de Gamba Rouge de Mazara del Vallo* avec stracciatella, pistaches grillées et sel noir des Hawaï

Red prawn tartar from Mazara del Vallo* with stracciatella, toasted pistachios and black salt from Hawaii

Coperto | Couvert | Cover charge | 3 €

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservation des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Zuppetta di moscardini* Siciliani

con crostini di pane profumati con olio al tartufo e prezzemolo

Soupe de poulpe sicilienne* croûtons parfumés au persil et à l'huile de truffe

*Sicilian octopus soup** croutons flavored with parsley and truffle oil

Capesante* Giapponesi scottate

su vellutata di zucchine e zenzero con chutney di arance e cipolla

Coquilles de Saint-Jacques japonaises* brûlées sur crème de courgettes et gingembre, chutney d'orange et d'oignons

*Seared Japanese scallops** on courgette and ginger cream with orange and onion chutney

Gamberi* rossi di Sicilia

in salsa al brandy, porro fritto e maionese allo zafferano

Crevettes rouges siciliennes* à la sauce au brandy, poireaux frit et mayonnaise au gingembre

*Sicilian red prawns** in brandy sauce, fried leek and saffron mayonnaise

Carpaccio di Ricciola* "Hiramasa"

con sfere di Aperol e macedonia di frutta fresca

Carpaccio de Sérïole "Hiramasa"* avec sphères de aperol et salade de frais fruits

"Hiramasa" amberjack carpaccio* with aperol spheres and fresh fruit salad

Salmone selvaggio affumicato "Sockeye"

con crema leggera al gorgonzola DOP e mele

Saumon sauvage fumé "Sockeye" avec crème légère au gorgonzola DOP et pommes

Wild smoked "Sockeye" salmon with light PDO gorgonzola cream and apples

Sashimi di branzino "Acquanaria"**

con olio allo zenzero, zeste di lime e melograno

*Sashimi de Bar** "Acquanaria"* avec huile au gingembre, zeste de lime et grenade

*Sea bass sashimi** "Acquanaria"* with ginger oil, lime and pomegranate zest

Tonno rosso del Mediterraneo**

marinato al miso nero su insalatina di songino e olive taggiasche, menta e chips di capperi

*Thon rouge** de la Méditerranée* mariné au miso noir avec une salade de mâche et olives taggiasche, menthe et chips de câpre

*Mediterranean red tuna*** marinated in black miso on a songino salad and taggiasche olives, mint and caper chips



Primi

Premiers plats | First courses

Tagliatelle al ragù di bufalo

con fonduta di Parmigiano Reggiano Riserva 24 mesi

Tagliatelle avec ragout de buffle et fondue de parmesan reggiano riserva 24 mesi (Pastificio Felicetti)

Buffalo ragù Tagliatelle with parmigiano reggiano fondue, reserve 24 months (Felicetti Pastificio)

Pappardelle ai Funghi porcini freschi e nocciole tostate

(Pastificio Felicetti)

Pappardelle au cèpes frais et noisettes grillés (Pastificio Felicetti)

Pappardelle with fresh porcini mushrooms and toasted hazelnuts (Felicetti Pastificio)

Spaghetti “Senatore Cappelli” in salsa di pomodoro San Marzano DOP e basilico

(Pastificio Felicetti)

Spaghetti Senatore Cappelli à la sauce de tomate San Marzano DOP et basilic (Pastificio Felicetti)

Spaghetti “Senatore Cappelli” with tomato San Marzano PDO sauce and basil (Pasta factory Felicetti)

Balanzoni

con ripieno di mortadella e Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi su fonduta di gorgonzola, menta e ‘nduja (Pastificio Gratifico, L’Arte della pasta di Bologna)

Balanzoni farcis de mortadella et parmesan reggiano riserva DOP 30 mesi, fondue de gorgonzola, menthe et ‘nduja (Pastificio Gratifico, L’arte della pasta di Bologna)

Balanzoni filled with mortadella and 30-month-old Parmigiano Reggiano DOP on gorgonzola, mint and ‘nduja fondue (Pastificio Gratifico, The art of pasta from Bologna)

Ravioli* di gamberi e capesante

con bisque di crostacei e stracchino al tartufo

Ravioli de écrevisses et coquilles avec bisque de crustacés et stracchino au truffe*

Prawn and scallop ravioli with shellfish bisque and truffle stracchino*

Coperto | Couvert | Cover charge | 3 €

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Linguine “Senatore Cappelli”

in salsa di aglio, olio e peperoncino con mollica di pane al sapore di acciughe, burrata Pugliese DOP e bottarga (Pastificio Felicetti)

Linguine “Senatore Cappelli” en sauce d’ail, huile et piment avec mie de pain aux anchois, burrata Pugliese DOP et poutargue (Pastificio Felicetti)

Linguine “Senator Cappelli” in garlic, oil and chilli sauce with anchovy-flavoured breadcrumbs, Pugliese DOP burrata and bottarga (Pastificio Felicetti)

Le perle nere

tortellini con ripieno classico alla bolognese e tartufo su crema di zucca e fonduta di parmigiano Reggiano Riserva 24 mesi (Pastificio Gratifico, L’Arte della pasta di Bologna)

Les perles noires tortellini farcis classiques bolognese et truffe, sur une crème de citrouille et fondue de Parmesan Reggiano Riserva 24 mesi (Pastificio Gratifico, L’arte della pasta di Bologna)

The black pearls Tortellini with classic Bolognese filling and truffle, on pumpkin cream and parmesan fondue, 24 month reserve (Pastificio Gratifico, The art of pasta from Bologna)

Paccheri all’ aragosta* “Tristan”

l’aragosta d’ acqua fredda più preziosa del mondo, proveniente dalla remota isola Tristan da Cunha (Pastificio Felicetti)

Paccheri avec Langouste “Tristan” (La langouste d’eau froide le plus précieuse au monde, originaire de l’île lointaine Tristan da Cunha) (Pastificio Felicetti)*

Paccheri with “Tristan” lobster (The most precious cold water lobster in the world, from the remote island Tristan da Cunha) (Pastificio Felicetti)*

Garganelli freschi ai frutti di mare* e crostacei*

con cremoso al prezzemolo e polvere di olive nere (Pastificio Gratifico, L’Arte della pasta di Bologna)

Garganelli frais aux fruits de mer et crustacés* avec de la crème aux persil et poudre de olives noires (Pastificio Gratifico, l’Arte della pasta di Bologna)*

Fresh Garganelli with seafood and shellfish* on parsley cream and black olive powder (Pastificio Gratifico, The art of pasta from Bologna)*

Coperto | Couvert | Cover charge | 3 €

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Secondi

Seconds plats | Main courses

Filetto di bufalo

con funghi porcini freschi

Filet de buffle grillé aux cèpes frais

Buffalo fillet grilled with fresh porcini mushrooms

Scaloppa alla Valdostana

con fontina d'alpeggio DOP e prosciutto cotto alla brace

Escalope à la Valdôtaine à la fontina des Alpes DOP et jambon cuit au feu de bois

Escalope Aosta Valley style with fontina cheese PDO and grilled

Sottofiletto di Black Angus

alla griglia, con salsa di aglio, olio e peperoncino

(Fattoria Creeckstone Farm USA)

Surlonge de Black Angus grillé, avec ail, huile et sauce chili (Creeckstone Farm États-Unis)

Black Angus sirloin grilled, with garlic, oil and chilli sauce (Creeckstone Farm USA)

Costolette di agnello* del Galles IGP

con olio alle erbe aromatiche

Côtelettes d'agneau gallois IGP à l'huile d'herbes aromatiques*

PGI Welsh lamb chops with aromatic herb oil*

Fiorentina Marbled Beef Superior "Carima"

alla griglia (1kg circa)

Fiorentina Marbled Beef Superior "Carima" grillée (environ 1 kilo)

Fiorentina Marbled Beef Superior "Carima" grilled (about 1 kg)

Coperto | Couvert | Cover charge | 3 €

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservation des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Spiedini di Picanha di Black Angus Australiano “Supreme Meat”

con dressing di senape e miele

Brochettes australiennes de Black Angus Picanha « Supreme Meat » avec vinaigrette à la moutarde et au miel
“Supreme Meat” Australian Black Angus Picanha skewers with mustard and honey dressing

Trancio di branzino “Aquanaria”**

con zabaione salato e peperoni marinati al miele

*Tranche de bar** « Aquanaria » avec infusion de gingembre, citron vert et poivrons marinés au miel*
*Slice of Sea Bass** “Aquanaria” with salted zabaione, peppers marinated in honey*

Tataki di tonno rosso del Mediterraneo**

in crosta di papavero e sale nero delle Hawaii con riduzione di aceto balsamico di Modena IGP

*Tataki de thon** rouge de la Méditerranée en croûte de pavot et sel noir d’Hawaï avec réduction de vinaigre balsamique IGP de Modène*
*Mediterranean red Tataki tuna** in a poppy seeds crust and Hawaiian black salt with Modena PGI balsamic vinegar reduction*

Aragosta* “Tristan” alla Catalana

l’aragosta d’ acqua fredda più preziosa del mondo, proveniente dalla remota isola Tristan da Cunha

Langouste « Tristan » À la catalane (La langouste d’eau froide le plus précieuse au monde, originaire de l’île lointaine Tristan da Cunha)*
“Tristan” Lobster Catalan style (The most precious cold water lobster in the world, from the remote island Tristan da Cunha)*

Ricciola* “Hiramasa”

in vasocoturra con pomodorini, capperi, acciughe e origano

Sérieole « Hiramasa » cuite en pot en verre avec tomates cerises, câpres, anchois et origan*
Amberjack “Hiramasa” in jar cooking with cherry tomatoes, capers, anchovies and oregano*

Coperto | Couvert | Cover charge | 3 €

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa
* produit congelé | ** pour une meilleure conservation des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative
* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Insalato ne

Salades | Big salads

Les Jorasses

insalata iceberg, cetrioli, prosciutto cotto alla brace artigianale alle erbe di montagna, Parmigiano Reggiano Riserva 24 mesi, pesche e noci

salade iceberg, concombres, jambon artisanal grillé aux herbes de montagne, réserve 24 mois Parmigiano Reggiano, pêches et noix
iceberg salad, cucumbers, artisanal grilled ham with mountain herbs, 24 month reserve Parmigiano Reggiano, peaches and walnuts

Valdostana

dadini di pane nero tostati al burro, songino, fontina d'alpeggio DOP, mocetta e mele

dés de pain noir grillés au beurre, mâche, fontina des Alpes DOP, mocetta (charcuterie typique), pommes
toasted black bread dices with butter, lettuce, fontina cheese PDO, mocetta (typical cold cut), apples

Caprese

mozzarella di bufala, pomodorini e basilico

mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic
buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

Contorni

Accompagnements | Side dishes

Patate fritte*

*Frites**
*French fries**

Patate al forno

Pommes de terre au four
Baked potatoes

Caponata di verdure

Caponata aux légumes
Vegetable Caponata

Insalata verde

Salade verte
Green salad

Insalata mista

Salade composée
Mixed salad

Verdure del giorno saltate in padella

Légumes du jour sautés dans la poêle | Sauted vegetable of the day

Coperto | Couvert | Cover charge

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

** produit congelé | ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative*

** frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature*



Desserts

Bavarese al melone

su terra di cacao e gel alla menta

Melon Bavarese sur fond de cacao et gel de menthe

Melon Bavarese on top of cacao and mint gel

Cannolo alla siciliana scomposto

con frutta candita e granella di pistacchio

Cannolo sicilien décomposé aux fruits confits et pistaches hachées

Deconstructed Sicilian Cannoli with candied fruit and pistachio grains

Cheesecake alla pesca

menta e sbriciolata di amaretti

Cheesecake aux pêches, menthe et émiettés amaretti

Peach cheesecake, mint and amaretto crumble

Frittelline di mele e cannella

crema al mascarpone e vaniglia con salsa ai frutti rossi

Beignets de pommes et cannelle crème mascarpone et vanille avec sauce aux fruits rouges

Apple and cinnamon fritter mascarpone vanilla cream with red fruits sauce

Il nostro tiramisù

con salsa alle fragole e cioccolato fondente del Madagascar

Notre tiramisù avec sauce aux fraises et chocolat noir du Madagascar

Our tiramisù with strawberry sauce and Madagascar dark chocolate

Coperto | Couvert | Cover charge | 3 €

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

* produit congelé | ** pour une meilleure conservation des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

* frozen product | ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature