



"L'unico modo per liberarsi di una tentazione è cedervi"

"The only way to get rid of a temptation is to yield to it"

Oscar Wilde



Antipasti / Appetizers

Polpo croccante, crema di carota e terra di mandorle alla paprika (1,3,12) <i>Crunchy octopus, carrot cream and roasted paprika almond</i>	€ 14,00
Vitello tonnato all'antica maniera (5,6,14) <i>Traditional veal with tuna sauce</i>	€ 9,00
Battuta di Fassona, stracciatella di bufala e nocciole (3,8) <i>Fassona meat tartare, buffalo stracciatella cheese, hazelnut</i>	€ 12,00
Cestino di pasta kataifi, asparagi, salsa di Parmigiano e tuorlo mimosa (1,5,8) <i>Kataifi basket, asparagus, Parmesan cheese sauce and egg yolk</i>	€ 9,00
Zucchina tonda ripiena di magro e salsa di pane e basilico (8) <i>Vegetable stuffed zucchini with bread and basil sauce</i>	€ 9,00

Primi piatti / First course

Maccheroni di Gragnano, trippa di vitello e gamberi (1,4) <i>Gragnano Maccheroni pasta, beef tripe and prawn</i>	€ 14,00
Tajarin al ragù bianco di coniglio al rosmarino (1,5,9,14) <i>Tajarin pasta with rabbit white ragout</i>	€ 10,00
Agnolotti del plin ripieni di fonduta su crema di piselli e olio alla menta (1,5,8) <i>Homemade agnolotto pasta stuffed with cheese on pea sauce and mint oil</i>	€ 12,00
Risotto Carnaroli, ortiche e trota affumicata al legno di ciliegio (6) <i>Carnaroli risotto, nettle and cherry wood smoked trout</i>	€ 14,00
Vellutata di fave e agretti saltati (1,16)* <i>Broad bean and and friar beard soup</i>	€ 10,00



Secondi piatti / Second course

Stinco di maiale al forno con salsa di senape in grani e patate ratte (9,14) Roasted pork shank with mustard sauce and potato	€ 18,00
Cuore di baccalà in crosta di mais, bietole e coste con yogurt al limone (1,6,14) Cornmeal crusted cod, chard and lemon yoghurt	€ 18,00
Coscia di coniglio di cortile e peperoni in casseruola Rabbit leg and stuffed pepper casserole	€ 18,00
Polpettina di melanzane, composta di cipolle rosse e pecorino (1,5,8,14)* Eggplant ball, red onion compote and pecorino cheese	€ 14,00
Tagliata di Fassona con ristretto di manzo, insalatina di valeriana e ravanelli (9,14) Beef thick Fassona steak, valerian and radish salad	€ 20,00

Selezione di formaggi dal carrello (8) Selection of cheese	€ 14,00
--	---------

Dessert

Cheesecake al cocco, mango e cioccolato amaro (1,3,8) Coconut cheesecake, mango and bitter chocolate	€ 8,00
Tartelletta di fragole e lamponi con crema al limone (1,5,8) Strawberry and raspberry tart with lemon custard	€ 8,00
Tortino di cioccolato dal cuore di caramello salato e nocciole sabbiato (1,3,5,8) Salted caramel chocolate fondant and sandblasted hazelnut	€ 8,00
Crema catalana alla lavanda (5,8) Lavender Catalan custard	€ 8,00
Sorbetto di frutta Fruit sorbet	€ 7,00
Gelato maison alla crema (8) Homemade vanilla ice cream	€ 7,00

Caffè Espresso coffee	€ 1,50
---------------------------------	--------

Coperto Service charge	€ 2,00
----------------------------------	--------

* I piatti contrassegnati con l'asterisco possono essere, su richiesta, preparati in versione vegana

* Marked dishes can be vegan upon request

FOOD ALLERGEN ICONS



1. Glutine/ Gluten, 2. Sesamo/ Sesame, 3. Noci e frutta a guscio/ Nuts, 4. Crostacei/ Crustacean, 5. Uova/ Eggs, 6. Pesce/ Fish, 7. Mostarda/ Mustard, 8. Latte/ Milk, 9. Sedano/ Celery, 10. Arachidi/ Peanuts, 11. Soia/ Soya, 12. Molluschi/ Shellfish, 13. Lupini/ Lupins, 14. Solfiti/ Sulphite, 15. Funghi/ Mushrooms, 16. Fave/ Broad bean

Note

Considerando le diverse fasi di preparazione non possiamo escludere, oltre all'allergene indicato, la presenza di altri allergeni.

Si prega pertanto di avvisare il personale in caso di allergie, intolleranze o gusti alimentari, al momento dell'ordinazione.

Tutti gli alimenti fritti vengono preparati in olio di arachidi e/o semi di girasole che può contenere glutine, crostacei, molluschi, pesce, uova. Il formaggio grattugiato è Grana padano che contiene latte e lisozina, proteina dell'uovo.

Sicurezza alimentare in ottemperanza alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, e a tutela della propria clientela.

Si informa che il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento della temperatura.