



"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

Steak tartare di Fassona, composta di cipolle, crema d'uovo allo zenzero e carta musica (1,5,14) <i>Fassona steak tartare, onion compote, ginger egg cream and flatbread</i>	€ 14,00
Vitello tonnato della tradizione (5,6) <i>Traditional veal with tuna sauce</i>	€ 12,00
Insalata di seppia, sedano croccante, verdure in agrodolce e scaglie di pecorino (6,8,9) <i>Cuttlefish salad, crispy celery, sweet and sour vegetables and pecorino cheese flakes</i>	€ 14,00
Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola, salsa al rafano e pinoli tostati (6,10) <i>Beetroot marinated salmon carpaccio, horseradish sauce and toasted pine nuts</i>	€ 14,00
Tomino in crosta di fiocchi di pane, mele, noci, composta di zucca e radicchio brasato (1,3,8,9) <i>Breadflake-crusteD tomino cheese, apple, walnuts, pumpkin compote and braised radicchio</i>	€ 10,00

Primi piatti / First course

Risotto Carnaroli ai frutti di mare (4,6,9,12) <i>Seafood Carnaroli risotto</i>	€ 16,00
Agnolotto del plin fatto in casa ai tre arrostiti (1,5,8,9) <i>Homemade meat stuffed "Plin" raviolo with its demi-glace</i>	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra, vongole veraci, datterino e polvere di aglio nero (1,4,5,12) <i>Chitarra spaghetti, fresh clams, cherry tomatoes and black garlic powder</i>	€ 16,00
Raviolo di magro alla norma (1,5,8) <i>Ricotta and spinach raviolo, tomato sauce, fried eggplant and ricotta cheese</i>	€ 16,00



Secondi piatti / Second course

Tournedos di filetto di maialino cbt, salsa dolce al Barolo e chutney di mela speziato (7,9,11,14) Pork tenderloin, sweet Barolo sauce and spicy apple chutney	€ 16,00
Cubi di salmone in crosta di sesamo nero, salsa tiepida al pepe rosa e tortino di spinaci (5,6,8,10) Black sesame crusted salmon, warm pink pepper sauce and spinach tartlet	€ 18,00
Tataki di tonno, salsa teryaki, miele allo zenzero e porro stufato (1,3,10,11) Tuna tataki, teriyaki sauce, ginger honey and braised leek	€ 20,00
Parmigiana di melanzana della tradizione (1,8) Eggplant parmigiana	€ 14,00

Dessert

Tiramisù alle fragole e pistacchio (1,3,5) Tiramisu with strawberry and pistachio	€ 8,00
Cannolo siciliano scomposto (1,8) Sicilian ricotta cheese cannoli	€ 8,00
Parfait di mandorla e fonduta al cioccolato (1,3,5,8,10) Almond parfait and chocolate fondue	€ 8,00
Gelato maison (5,8) Homemade ice cream	€ 7,00
Sorbetto al passion fruit (3,8) Homemade passion fruit sorbet	€ 7,00
Acqua 0,75 cl Water 0,75 cl	€ 2,50
Caffè Espresso coffee	€ 1,50
Coperto Service charge	€ 2,00

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/ Broadbean

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 lisozima, 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.