

MENU DI PRIMAVERA

I PIATTELLI

carpaccio di avocado (con olio extravergine, vinaigrette e senape di Digione)	14
asparagi al vapore con uovo in camicia	14
asparagi al vapore con vinaigrette	12
piccola mozzarella di bufala, pomodorini di Sicilia e basilico	14
tartare di tonno pinna gialla con dadolata di avocado	21
insalata di mare tiepida (seppie, calamari, polpo, cozze, gamberi)	20
accughe di Camogli con crostini di pane e burro di Normandia	12

LA PIZZETTA

con capperi, accughe e verdure di stagione	12
--	----

IL SALUME

salumi misti (prosciutto, bresaola, speck, culatello)	18
culatello di Zibello con gnocco fritto	18
prosciutto crudo di San Daniele	16
bresaola della Valtellina	16
pata negra jamon iberico Bellota	35

LA PASTA SENZA GLUTINE, LA QUINOA, IL SEITAN

spaghetti con olive nere e capperi	12
quinoa con verdure fresche di stagione	14
seitan panato con farina di mandorle e insalata di soncino	16

IL RISO

risotto mantecato agli asparagi	18
risotto con pistilli di zafferano del Marocco e cialde di Parmigiano Reggiano	18

LA PASTA

spghettini con la bottarga di muggine	16
garganelli di pasta fresca con zucchine e gamberi	14
garganelli di pasta fresca con ricotta salata e pomodorini di Sicilia	12
pappardelle di pasta fresca con mozzarella e pomodoro fresco	12
paccheri saltati con verdure di stagione	12
penne all'arrabbiata	12

LA CARNE, IL POLLO

filetto di manzo alla griglia, con avocado	29
tagliata di roast beef con fagioli toscaneli e pepe nero	29
costoletta alla milanese con fiocchi di sale di Cervia	26
carpaccio di fassone con citronette	27
pollo tandoori, riso basmati e yogurt alla menta	27
fiorentina di scottona bavarese (900 g)	60

IL PESCE

filetto di rombo al forno con pomodori datterini e capperi di Sicilia	29
filetto di tonno pinna gialla alla griglia	28
tonno pinna gialla scottato al sesamo con zenzero marinato e wasabi	28
tartare di tonno pinna gialla con avocado	28
salmone norvegese alla griglia	28

IL SALMONE AFFUMICATO

salmone baltico selvaggio con blinis e crème fraîche	24
salmone Norvegese marinato all'aneto	24

€

18

18

16

14

12

12

12

12

12

29

29

26

27

27

60

29

28

28

28

28

24

24

LA VERDURA

verdure di stagione al vapore	10
verdure di stagione alla griglia (peperoni, pomodori, melanzane, cipolle rosse)	14

L'INSALATA

insalata di verdure di stagione con crema di zucchine	14
insalata di rucola e ruchetta con formaggio tiepido di capra	14
misticanza di erbe primaverili, feta, olive e capperi con salsa tzatziki	14
insalata di rucola, pomodorini secchi, vinaigrette, Parmigiano Reggiano	14
Caesar salad (lattuga romana, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Worcestershire)	14
Caesar salad con pollo alla griglia	16
insalata di soncino, insalata di pomodorini di Sicilia	9

LA MOZZARELLA, LA BURRATA, LA STRACCIATELLA

mozzarella di bufala con avocado e pomodorini di Sicilia	
burrata della Puglia con basilico e menta	16
stracciatella di mozzarella di bufala con misticanza di erbe primaverili	17

IL FORMAGGIO

piatto di formaggi misti delle Valli Lombarde (Remi, Fea dura landa, Passatour, Reblochon, Maccagno rosso, Gorgonzola)	17
Parmigiano Reggiano con aceto balsamico di Modena	12

MENU DI PRIMAVERA

PIATTELLI

avocado carpaccio (with extra virgin olive oil, vinaigrette and Dijon mustard)	€ 14
steamed asparagus with poached egg	14
steamed asparagus with vinaigrette	12
small buffalo mozzarella, Sicilian cherry tomatoes and basil	14
yellowfin tuna tartar with diced avocados	21
warm seafood salad (cuttlefishes, squids, octopus, mussels, shrimps)	20
Camogli salted anchovies with toasted bread	12

The piattelli (small dishes) remind to the Medieval and Renaissance tradition to share dishes among diners.

LA PIZZETTA

with capers, anchovies and seasonal vegetables	12
--	----

SALAMI

mixed plate of cured meats (prosciutto, bresaola, smoked speck and culatello)	18
culatello from Zibello with traditional warm fried pastry	18
San Daniele prosciutto	16
bresaola from Valtellina	16
pata negra jamon iberico Bellota	35

GLUTEN FREE PASTA, QUINOA AND SEITAN

spaghetti with black olives and capers	12
quinoa with fresh vegetables in season	14
breaded seitan with almond flour and mache salad	16

RISOTTO

risotto with asparagus	€ 18
risotto with Morocco saffron and Parmigiano Reggiano tuiles	18

PASTA

spaghetti with salted mullet roe	16
garganelli fresh pasta with zucchini and shrimps	14
garganelli fresh pasta with salted ricotta cheese and Sicilian cherry tomatoes	12
pappardelle fresh pasta with mozzarella and fresh tomatoes	12
paccheri sauteed with vegetables in season	12
penne with spicy tomatoes and pepper (arrabbiata sauce)	12

MEAT, CHICKEN

grilled beef fillet with avocado	29
sliced roast beef with toscaneli beans and black pepper	29
Milanese veal cutlet and flakes of salt from Cervia	26
beef carpaccio with citronette	27
tandoori chicken, basmati rice and mint yoghurt	27
Florentine steak of Bavarian scottona (900 g)	60

FISH

turbot fillet and capers with Sicilian datterino tomatoes	29
grilled yellowfin tuna with saffron potatoes	28
seared yellowfin tuna with marinated ginger and wasabi	28
yellowfin tuna tartar with avocado	28
grilled Norwegian salmon	28

SMOKED SALMON

wild smoked Baltic salmon with blini and crème fraîche	24
smoked Norwegian salmon marinated in dill	24

VEGETABLES

steamed seasonal vegetables	€ 10
grilled seasonal vegetables (peppers, tomatoes, aubergine, red onions)	14

SALADS

salad of seasonal greens tossed with zucchini cream	14
arugola and rocket salad with warm goat cheese	14
mesclun spring greens with feta cheese, olives, capers and tzatziki sauce	14
arugola salad with dry tomatoes, vinaigrette and Parmigiano Reggiano	14
Caesar salad (Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano and Worcestershiresauce)	14
Caesar salad with grilled chicken	16
mache salad, Sicilian cherry tomato salad	9

MOZZARELLA, BURRATA, STRACCIATELLA

buffalo mozzarella with avocado and Sicilian cherry tomatoes	16
burrata from Apulia with basil and mint	17
buffalo stracciatella cheese with salad of spring greens	17

CHEESE

assorted cheese plate from the valleys of Lombardy (Remi, Fea dura landa, Passatour, Reblochon, Maccagno rosso, Gorgonzola)	17
Parmigiano Reggiano with Modena balsamic vinegar	12