

**Pranzo 12:00 – 16:00 & Cena 19:00 – 23:00**  
**Lunch 12:00 – 16:00 & Diner 19:00 – 23:00**

## INSALATE – SALAD BOWL

### CHICKEN SALAD – 18 €

Pollo, misticanza, pane tostato, acciughe del Cantabrico, uova sode e vinaigrette alla senape (1,3,4,10,12)

**Chicken, mixed salad, toasted bread, Cantabrian Anchovy, hard-boiled eggs, mustard vinaigrette**

### MEDITERRANEA – 23 €

Polpo, patata allo zafferano, misticanza, pomodori datterini, olive taggiasche e citronette (12,14)

**Octopus, zaffron potato, mixed salad, cherry tomatoes, Taggiasca olives, citronette**

### VEGETALE – 18 €

Misticanza, erbe, fiori, pomodori sardi, pomodoro datterino, nocciole, pane nero, mela verde, lamponi, asparago di mare e dressing di yogurt all'erba cipollina (1,7,8,12)

**Mixed salad, herbs, flowers, Sardinian tomatoes, date tomatoes, hazelnuts, black bread, green apple, raspberries, sea asparagus, chives yogurt**

## ANTIPASTI – STARTERS

### CAPRESE DI BUFALA ED EMULSIONE AL BASILICO – 20 €

Mozzarella of Bufala and basil emulsion (7)

### TARTARE DI RAZZA PIEMONTESE, NOCCIOLA, PARMIGIANO ED ERBE DI CAMPO – 22 €

Piedmont Beef Tartare, hazelnut, parmesan and wild herbs (7,8)

### FOCACCIA BURRO LIME E ACCIUGHE – 20 €

Butter focaccia, lime and anchovies (1,4,7,12)

### VITELLO TONNATO, CAPPERI AL FRUTTO DELLA PASSIONE E LE SUE FOGLIE – 22 €

Veal with tuna sauce, capers with passion fruit and its leaves (3,4,10,12)

### TARTARE DI SALMONE ALGA NORI, GOMA WAKAME E SALSA PONZU – 20 €

Salmon tartare with Nori seaweed, goma wakame (sea vegetable) and ponzu sauce (1,4,6,11,12)

### BACCALA' MANTECATO, PISTACCHIO E POLENTA BIANCA MORBIDA – 18 €

Creamed Cod fish, pistacho and white Polenta (4,7,8,12)

## MINESTRE – SOUPS

### CREMA DI ZUCCA I SUOI SEMI, PANE CROCCANTE, BALSAMICO E GAMBERO – 24 €

Pumpkin soup and its seeds, crunchy bread, balsamic and shrimp (1,2,12)

**Coperto – 3 €**

**Cover charge – 3 €**

## PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

### SPAGHETTO AI POMODORI – 20 €

Spaghetti with tomatoes (1,7,12)

### TAGLIOLINO AI PORCINI, TARTUFO NERO PREGIATO E BURRO MONTATO – 25 €

Fresh Tagliolini Pasta with Porcini mushrooms, Fine Black truffle and whipped butter (1,3,7,12,14)

### RISOTTO ALLA MILANESE E RAGU' DI VITELLO AL LIME – 20 €

Saffron Risotto with veal ragout and lime (7,9,12)

### LASAGNE ALLA BOLOGNESE IL SUO FONDO E LATTE DI PARMIGIANO – 20 €

Lasagne with Bolognese beef sauce and parmesan milk (1,3,7,12,14)

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

### POLLO ALLA DIAVOLA, SALSA BBQ E PATATE CROCCANTI – 25 €

Devil Crunchy chicken, barbecue sauce and crispy potatoes (1,5,10,12)

### MILANESE DI VITELLO, PURE' DI PATATE CROCCANTI – 35 €

Breaded veal cutlet with crispy potatoes puree' (1,3,5,7)

### TAGLIATA DI MANZO ALLA VORONOFF E RADICCHIO IN AGRODOLCE – 30 €

Sliced beef fillet Voronoff with sweet and sour leaf chicory (7,10,12)

### OMBRINA IN CASSERUOLA, PAK-CHOI MAYONAISE AL LIME – 30 €

Croaker fish in casserole, pak choi mayonaise with lime (4,7,12)

### SALMONE CROCCANTE, MISTICANZA E SALSA TZAZIKI – 25 €

Crispy salmon, mixed salad and tzaziki sauce (1,4,5,7)

### TONNO CRUDO COTTO, PATATA VIOLA, YOGURT E LAMPONE – 30 €

Raw-cooked Tuna, purple potatoes, yogurt and raspberry (4,7,12)

## CONTORNO – SIDE DISHES

INSALATA MISTA – 5 €  
Small mixed salad bowl

PATATE FRITTE – 5 €  
French fries

Se soffre di (allergie alimentari), la preghiamo di avisare il nostro personale di sala. Come da regolamento CE 1169/2011 su richiesta

e' disponibile l'elenco degli allergeni.

**If you have any (food allergies or intolerance), please inform a member of the restaurant team upon placing your order.**

**An allergen list is available upon request**