

antipasti

CARPACCIO	26
Pecorino cream, mushroom purée, truffle	
CARCIOFINI	24
goat cheese foam, mint pesto	
FUNGHI SALTIMBOCCA	23
Marsala, stracchino	
INSALATA	22
Crotonese, endive, radicchio, hazelnut butter	
POLIPO	28
fennel, capers, taggiasche, red onion, potato	
CROSTONE	25
25-year balsamic glaze, ricotta, piemontese-style pepper	
GNUDI	22
spinach, ricotta, brown butter	
BRANZINO	25
chili, smoked mussel mayonnaise, sea asparagus	
BURRATA	24
Sicilian oregano, heirloom tomato, 'nduja	

primi

TAGLIOLINI	39
buffalo butter, Parmigiano "Vacche Rosse"	
AGNOLOTTI	35
bone marrow, sugo d'arrosto, spinach	
RIGATONI ALL'AMATRICIANA	34
guanciale, tomato, black pepper	
BUSIATE	38
mussels, clams, shrimp, calamari	
TONNARELLI "ALLA MILANESE"	34
saffron, gremolata, bone marrow	
MALLOREDDUS	36
Pecorino, lamb ragù, passata	
CAPPELLACCI	34
brown butter, sage, ricotta salata	

* Tasting Menu 80/100

* Focaccia maison, beurre de prosciutto sur demande 7



antipasti

CARPACCIO	26
crème de Pecorino, purée de champignon, truffe	
CARCIOFINI	24
mousse de fromage de chèvre, pesto à la menthe	
FUNGHI SALTIMBOCCA	23
Marsala, stracchino	
INSALATA	22
Crotonese, endive, radicchio, beurre de noisette	
POLIPO	28
fenouil, câpres, taggiasche, oignon rouge, pomme de terre	
CROSTONE	25
ricotta, poivrons à la piemontèse, réduction balsamique de 25 ans	
GNUDI	22
épinard, ricotta, beurre noisette	
BRANZINO	25
chili, mayonnaise aux moules fumés, salicorne	
BURRATA	24
tomate ancestrale, origan sicilien, 'nduja	

primi

TAGLIOLINI	39
beurre de bufflonne, Parmigiano "Vacche Rosse"	
AGNOLOTTI	35
os à la moelle, sugo d'arrosto, épinard	
RIGATONI ALL'AMATRICIANA	34
guanciale, tomate, poivre noir	
BUSIATE	38
moules, palourdes, crevettes, calamars	
TONNARELLI "ALLA MILANESE"	34
saffron, gremolata, os à la moelle	
MALLOREDDUS	36
Pecorino, ragoût d'agneau, passata	
CAPPELLACCI	35
beurre noisette, sauge, ricotta salata	

* Menu Dégustation 80/100

* Focaccia maison, beurre de prosciutto sur demande 7

