



ANTIPASTI

CARPACCIO DI ORATA 24

Dorada crue & agrumes
Bream carpaccio & citrus

VITELLO TONNATO 19

Filet de veau, sauce au thon fumé au thé au jasmin
Thinly sliced veal tenderloin, tonnato sauce smoked with jasmine tea

INSALATA DI SCAROLA 17

Endive rouge, noix, poire, grenade, cèpes, pecorino & vinaigrette au Campari
Red endive, walnuts, pear, pomegranate, porcini mushrooms, pecorino & Campari vinaigrette

PARMIGIANA PUGLIESE 17

Aubergines croquantes & basilic frit
Crispy eggplant & fried basil

ZUPPA 16

Soupe du jour
Soup of the day

TARTARE DI SALMONE 22

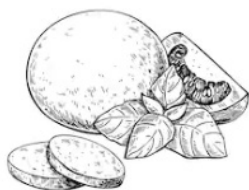
Tartare de saumon, grenade & Campari
Salmon tartare, pomegranate & Campari

INSALATA DI CARCIOFI 22

Salade d'artichauts, parmesan & avocat
Artichoke salad, parmesan & avocado

MOZZARELLA IN CARROZZA 19

Mozzarella panée & frite
Breaded & fried mozzarella



BUFALA & POMODORI 20

Mozzarella di bufala & tomates
Mozzarella di bufala & tomatoes

BURRATA CREMOSA & POMODORI FRESCHI 24

Burrata crémeuse & tomates fraîches - supp caviar +25 / supp truffe +12
Creamy burrata & fresh tomatoes - supp caviar +25 / supp truffle +12

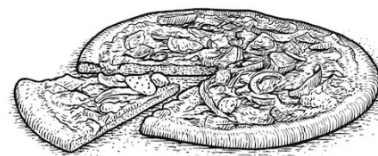
PIZZETTE

TARTUFO & RUCOLA 21

Sauce à la truffe & roquette - supp truffe noire +12
Truffle sauce & arugula - supp black truffle +12

BUFALINA 21

Tomates & mozzarella di bufala
Tomatoes & mozzarella di bufala



SALUMI

PROSCIUTTO DE BŒUF DE KOBE JAPONAIS 25

PROSCIUTTO GRAN BISCOTTO 14

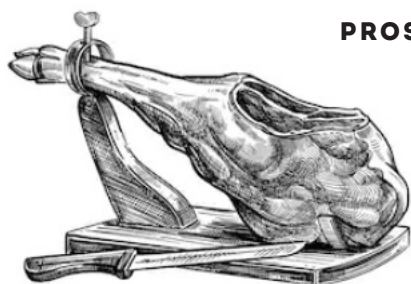
CULATELLO DI ZIBELLO 14

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE 14

MORTADELLA 14

SPECK 14

SALAME 14



PRIMI

LINGUINE AL POMODORO 19

Linguine, sauce tomates
Linguini with fresh tomatoes

TAGLIATELLE AL RAGU DI VITELLO 28

Tagliatelle, ragoût de veau, sauce parmesan & citron
Tagliatelle with veal ragù, parmesan & lemon sauce

MACCHERONI DELLA MIA INFANZIA 26

Macaroni, crème, jambon cuit & parmesan – *supp truffe noire +12 / supp jambon +8*
Maccheroni with cream, ham & parmesan – supp black truffle +12 / supp ham +8

SPAGHETTI AGLIO E GAMBERI 36

Spaghetti, ail, piment, tartare de crevettes rouges & caviar
Spaghetti with garlic, chilli, red shrimp tartare & caviar

SPAGHETTI CAVIAR 69

Spaghetti, caviar & crème
Spaghetti with caviar & cream

RISOTTO AL TARTUFO 59

Riz Arborio, truffe noire & parmesan, servi dans la meule
Arborio rice with black truffle & parmesan, served in cheese wheel

SPAGHETTI AL BRANZINO 34

Spaghetti de bar, tomates cerise & persil
Sea bass spaghetti, cherry tomatoes and parsley



SECONDI

CARNI

MILANESE ORECCHIA DI ELEFANTE 55

Escalope de veau à la milanaise géante pour 2
Giant veal Milanese for 2

GALLETTO AL FIENO 29

Poulet cuit au foin & pommes de terres fumées
Hay cooked chicken & smoked potatoes

SCALOPPINA AL LIMONE 31

Escalope de filet de veau au citron
Veal fillet scaloppine with lemon sauce

OSSO BUCCO IN BIANCO 32

Osso bucco, citron, orange & purée de pommes de terre
Osso bucco with lemon, orange & mashed potatoes



PESCI

BRANZINO CILENO ALLA SAMBUCA 49

Loup chilien laqué & mariné, Sambuca
Lacquered & marinated Chilean seabass, Sambuca

FILETTO DI ORATA 29

Filet de dorade simplement cuit, citron & tomate
Simply cooked sea bream fillet, lemon & tomato

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 49

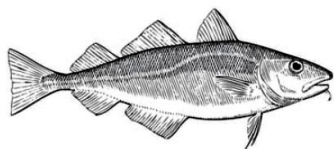
Sole meunière

CONTORNI

12

SPINACI SALTATI • PATATE AL FIENO • PURÉE AL LIMONE FINOCCHI ALLA SAMBUCA • FUNGHI DI MONTAGNA

Épinards sautés • Pommes de terre fumées • Purée au citron • Fenouil au Sambuca • Champignons de montagne
Sautéed spinach • Hay smoked potatoes • Lemon potato purée • Sambuca braised fennel • Wild mushrooms



BIANCANEVE

DESSERTS

STRUDEL DI MELE DEL TRENTINO 16

Strudel tiède, pommes & glace à la cannelle
Warm strudel, apples & cinnamon ice cream

TIRAMISU TRADIZIONALE 16

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

GELATO MANTECATO AL MOMENTO 22

Glace fleur de lait & toppings, à partager
Made to order artisanal ice cream & amazing toppings, to share

ZABAIONE AL MARSALA 14

Sabayon au Marsala & orange
Sabayon with Marsala & orange

SOUFFLÉ ALLA GIANDUJA 18

Soufflé gianduja, noisettes & chocolat, à partager
Gianduja soufflé, hazelnuts & chocolate, to share

PANNA COTTA 16

Panna cotta à la vanille & granité au café
Vanilla panna cotta & coffee granita

