

À la carte

Antipasti

Starters

- * Crudo di scampi 29
con estratto di cetriolo, nasturzio e mango
Scampi crudo
with cucumber extract, nasturtium and mango
- ♣ Uovo BIO cremoso 25
con asparagi verdi, salsa olandese e tartufo nero
Creamy organic egg
with green asparagus, hollandaise sauce and black truffle
- Capesante scottate 30
con gazpacho di fragole e aceto balsamico
Seared scallops
with strawberry gazpacho and balsamic vinegar
- La Fassona, il Wagyu, la Prussiana 34
con Topinambur e alici del Mar Cantabrico
Fassona, Wagyu, or Prussian beef
with Jerusalem artichoke and Cantabrian anchovies
- Insalata di rucola con mele, noci, 30
barbabietola, Parmigiano, melograno
e aceto di lamponi
Rocket salad with apple, walnuts,
beetroot, Parmesan, pomegranate
and raspberry vinegar


I primi piatti

Pasta dishes

- Spaghettoni quadrati 32
con polipo, aglio, olio e peperoncino
Squared spaghettoni
with octopus, garlic, olive oil and chilli
- Ravioli ripieni al foie gras d'anatra 32
con asparagi bianchi, guancia croccante e tartufo nero
Ravioli stuffed with duck foie gras
with crispy guancia and black truffle
- Risotto alla barbabietola 32
con gamberi rossi, arancia e verbena
Beetroot risotto
with red shrimp, orange and verbena

Eliche con burro, caviale Royal “calvisius” ed erba cipollina <i>Eliche Pasta</i> <i>with butter, Royal “calvisius” caviar and chives</i>	32
I pesci <i>Fish</i>	
Baccalà Giraldo con crema di piselli, menta e peperone crusco <i>Giraldo salt cod</i> <i>with cream of peas, mint and crusco peppers</i>	49
Sogliola in crosta di sale con carciofi, salicornia e patate dauphine <i>Salt-crusted sole</i> <i>with artichokes, samphire and dauphine potatoes</i>	55
Astice affumicato con purea di carote e salsa allo yuzu <i>Smoked lobster</i> <i>with carrot purée and yuzu sauce</i>	60
Branzino al Cartoccio con Spinaci e Patate <i>Baked oven Seabass with Spinach and Potatoes</i>	49
Le carni <i>Meat</i>	
Lombo di agnello in crosta di pane con verdure baby e jus alla liquirizia <i>Crusted lamb</i> <i>with baby vegetables and liquorice jus</i>	50
Filetto di manzo alla Wellington con jus al Porto rosso <i>Wellington-style beef fillet</i> <i>with Porto Rosso jus</i>	55
Petto d’anatra delle Lande con kumquat, pak-choi e jus alle spezie <i>Duck breast from the Landes</i> <i>with kumquat, pak choi and spiced jus</i>	49

I classici *The classics*

Culatello “Podere Cadassa” 24 mesi con gnocco fritto  <i>“Podere Cadassa” Culatello veils cured for 24 months with homemade fried dumpling</i>	33
♣Risotto “Gran Riserva 2022 ”e Foglia d’oro In onore del Maestro Gualtiero Marchesi <i>Risotto “Gran Riserva 2022 ”with edible gold leaf as a tribute to G. Marchesi</i>	30
Spaghetti Artigianali alla Chitarra con uova di “Paolo Parisi” e guanciale croccante di Cinta Senese <i>Artisan Squared Carbonara Spaghetti with “Paolo Parisi”egg and crispy guanciale</i>	28
Parmigiana di melanzane <i>Traditional aubergine parmigiana</i>	30
Costoletta di vitello alla milanese con provola affumicata e tartufo nero <i>Milanese veal chop with smoked provola cheese and black truffle</i>	66
♣Carciofo alla romana <i>Roman artichoke</i>	30

Vegetariano/ Vegetarian

* Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Please note that some ingredients may be frozen during preparation, according to market availability.

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro Personale in sala. Come da regolamento CE 1169/2011 su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni

If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team on placing your order. An allergen list is available upon request.

Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3.

Fish products are consistent with Regulation (EC) 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, letter d, point 3.

Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti
A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill