








TUTTO IL GIORNO

PRELIBATEZZE

- Fiori di zucca al forno ripieni con ricotta, taleggio, olive nere e pomodorini di Pachino €21 
- Carciofi alla Romana €26
- Parmigiana di melanzane €26 
- Mozzarella di bufala e prosciutto crudo €24
- Burratina BIO "Puglia" con pomodorini e basilico €22 
- Stracciatella BIO "Puglia" con pomodori secchi €22
- Crema di spinaci, uovo cremoso e scaglie di parmigiano €26
- Baccalà con emulsione di patate e dressing al tartufo nero €32
- Degustazione di Parmigiano «24, 36, 48, 60 mesi €20 
- Insalata di puntarelle e acciughe di Cetara €24
- Insalata di lattuga, pomodoro, olive, origano e tofu €20 
- Insalata mista di stagione €16 
- Assortimento di verdure grigliate €19 





IL SALUMIERE

- Prosciutto San Daniele IGP €24
- Prosciutto Patanegra €34
- Culatata di Parma €24
- Salame di cinghiale €20
- Salame d'oca €20
- Tagliere di salumi misti o salumi e formaggi €26
- Selezione di formaggi serviti con marmellate, mostarde, pane alle noci e uvetta €24

TARTARE & CARPACCI DI CARNE E PESCE




- Tartare di manzo con crema al pepe nero €28
- Carpaccio di manzo con Parmigiano-Reggiano €26
- Tartare di tonno con avocado e olio all'erba cipollina €29
- Carpaccio di branzino olio e limone con valeriana €29
- Carpaccio di polipo con sedano, patate e olive taggiasche €27
- Crudo di pesce, molluschi e crostacei (per due persone) €120

PRIMI

- Spaghetti cacio, pepe e curcuma €22 
- Spaghettoni alla carbonara €25
- Ravioli ripieni di coda alla vaccinara su crema di pecorino €27
- Tonnarelli all'uovo con mazzancolle e funghi di stagione €29
- Mezzi rigatoni all'Amatriciana €22
- Spaghettoni con bottarga, olive taggiasche, capperi di Salina e limone amalfitano €24
- Mezzi paccheri con ragù di pesce, molluschi, crostacei e fiori di zucca €26
- Risotto con zucca e taleggio, balsamico invecchiato 25 anni €26
- Minestrone con crema di basilico €19 
- Mezzi rigatoni alla Norma con tofu €22 
- Trofie al pesto con patate e fagiolini €22 

PIZZA GOURMAND

LE ROSSE

- Margherita con fior di latte BIO e passata di pomodoro €26 
- Napoli con acciughe del Cantabrico, origano e capperi €26
- Marinara con fior di latte BIO, olio all'aglio e origano €26 
- Diavola con fior di latte BIO e salamino piccante €26
- Orto con passata di pomodoro BIO, misto di verdure arrosto €26 

LE BIANCHE

- Pizza con pomodorini datterini, mozzarella di bufala, ventresca di tonno e basilico €26
- Pizza con fior di latte BIO e salsiccia €26
- Pizza con fior di latte BIO, zucchine e salmone affumicato €26
- Il Giardino con fior di latte BIO, pomodorini, rucola, prosciutto e scaglie di Parmigiano €28

ALL-DAY DINING

CARNE E PESCE

Tagliata di vitello con limone e capperi, bieta gratinata €40

Filetto di manzo alla piastra con radicchio ripassato e polenta €48

Carrè d'agnello in crosta di nocciola Piemontesi (per due persone) €80

Filetto di branzino con riso venere €40

Selezione di pesce alla griglia con assortimento di verdure grigliate €44

Filetto di rombo con limone e capperi, scarola con olive €40

Zuppa di cereali con zucca e scampi €60

VERDURE

€10

Cicoria ripassata

Bieta gratinata

Fagiolini olio e limone

Spinaci al burro

Purea di patate

Patate arrosto/patatine fritte

Insalata mista

GOLOSITÀ

€16

Tiramisù

Delizia a limone


Gelato al Monte Bianco

Babà e rhum

Crème brûlée al gianduia e gelato alla nocciola

Bavarese al frutto della passione 

Composizione di frutta 

Tortino al cioccolato con sorbetto alla pera 

SORBETTI ALLA FRUTTA & GELATO

€16

SORBETTO 

Limone, fragola, mango, frutti di bosco, sorbetto della settimana


GELATO

Vaniglia, cioccolato, caffè, nocciola, pistacchio di Bronte, gelato della settimana

GELATO 

Vaniglia, cioccolato, cocco

DELICATESSEN

Courgette blossoms stuffed with ricotta, taleggio, black olives and cherry tomatoes €21 

Roman-style artichokes €26

Aubergine parmigiana €26 


Buffalo mozzarella and ham €24

Organic burrata with cherry tomatoes and basil €22 

Puglia organic Stracciatella with dried tomatoes €22

Spinach cream, soft-boiled egg and Parmesan shavings €26

Baccala cod with potato emulsion and black truffle dressing €32

Parmigiano-Reggiano tasting (aged for 24, 36, 48 and 60 months) €20 

Chicory heart and Cetara anchovy salad €24

Lettuce, tomato, olive, oregano and tofu salad €20 

Seasonal salad €16 

Mixed grilled vegetables €19 

COLD CUTS

San Daniele ham DOP €24

Pata Negra ham €34

Parma Culatta €24

Wild boar salami €20

Goose salami €20

Selection of cold cuts/cold cuts with cheese €26

Selection of Italian cheese served with mustard and preserves, with walnut and raisin bread €24

FISH AND MEAT TARTARE & CARPACCI

Beef tartare with black pepper cream €28

Beef carpaccio with Parmesan €26


Tuna tartare with avocado and chive oil €29

Sea bass carpaccio with extra virgin olive oil and lemon dressing €29

Octopus carpaccio with celery, potatoes and Taggiasca olives €27

Selection of roe and shellfish (for two people) €120

PASTA

Spaghetti 'cacio e pepe' with pecorino, black pepper and turmeric €22 

Spaghettoni carbonara €25

Oxtail ravioli with pecorino €27

Homemade tonnarelli with red prawns and seasonal mushrooms €29

'Amatriciana' mezzi rigatoni (tomato sauce with pecorino and bacon) €22


Spaghettoni with bottarga roe, Taggiasca olives, Salina capers and Amalfi lemon €24

Paccheri from Gragnano with fish ragù, shellfish and courgette blossoms €26

Risotto with pumpkin, taleggio and 25-year aged balsamic €26


Minestrone with basil cream €19 

Mezzi rigatoni 'alla Norma' with tofu €22 


Trofie with potato, green beans and pesto sauce €22 

GOURMET PIZZA


TOMATO BASE

Margherita with tomato sauce and organic mozzarella €26 

Napoli with Cantabrico anchovies, oregano and capers €26

Marinara with organic mozzarella, garlic oil and oregano €26 

Diavola with organic mozzarella and spicy salami

Orto with organic tomato sauce and grilled vegetables €26 

WITHOUT TOMATO SAUCE



Cherry tomatoes, organic mozzarella, tuna and basil €26

Organic mozzarella and Italian sausage €26

Organic mozzarella, courgette and smoked salmon €26

Il Giardino with organic mozzarella, cherry tomatoes, rocket, Parma ham and shaved Parmigiano-Reggiano €28

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.
Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.

IVA e servizio inclusi.  vegetariano  vegano

MEAT AND FISH

Veal tagliata with lemon, capers
and gratinated Swiss chard €40

Beef fillet à la plancha
with braised radicchio and polenta €48

Rack of lamb with Piemontese hazelnut crust
(for two people) €80

Sea bass fillet with venere rice €40

Selection of grilled fish
and vegetables €44

Turbot fillet with lemon, capers, olives
and Batavian endive €40

Grain soup with pumpkin
and langoustines €60

DESSERTS

€16

Tiramisù


Lemon delight


Mont Blanc ice cream

Rum baba

Crème brûlée with gianduja
and hazelnut ice cream

Selection of fresh fruit 

Bavarian cake with passion fruit 

Chocolate flan with pear sorbet 

ON THE SIDE

€10

Chicory with oil, garlic and chilli

Swiss chard gratin

French beans with olive oil and lemon

Buttered spinach

Mashed potato

Roast potatoes/homemade fries

Mixed salad

ICE CREAM AND SORBET

€16

SORBET 

Lemon, strawberry, mango, wild berry,
flavour of the week



ICE CREAM

Vanilla, chocolate, coffee, hazelnut,
Bronte pistachio, flavour of the week

ICE CREAM 

Vanilla, chocolate, coconut

*If you suffer from any food allergies, please inform a member of our team who will be happy to help. An allergen list is available upon request.
Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.
According to the working requirements, food may be subjected to blast chilling up to -18°C.*

Tax and service charge are included.  vegetarian  vegan