






LUNCH MENU da / from 12:00 a / to 14:00

ENTRATA | ENTREE'



AFFETTATI E FORMAGGI CHUTNEY DI CIPOLLA ROSSA | VERDURE AGRODOLCE | MOSTARDE ^{7, 12} 16 
 CHARCUTERIE & CHEESES ONIONS CHUTNEY | PICKLED VEGETABLES | SPICY FRUIT MUSTARD ^{7, 12}

BATTUTA DI MANZO BURRATA | PISTACCHIO DI BRONTE ^{7, 8} 19 
 BEEF TARTARE PARMESAN SAUCE | BURRATA | BRONTE PISTACHE ^{7, 8}


CEASAR SALAD LATTUGA | SEITAN | CROSTINI | NOCI | SALSA CEASAR | PIAVE SELEZIONE ORO 17 
 CEASAR SALAD LATTUGA | SEITAN | CROUTON | NUTS | CEASAR SAUCE | PIAVE AGED CHEESE
 SU RICHIESTA: PETTO DI POLLO E / O SENZA GLUTINE | UPON REQUEST: CHICKEN BREAST OR / AND GLUTEN FREE

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

PIATTI PRINCIPALI | MAIN DISH

SPAGHETTO AL POMODORO POMODORINI CILIEGINO confit | POLVERE DI BASILICO ^{1, 6, 10} 15  
 SPAGHETTI WITH TOMATO CONFIT CHERRY TOMATOES | BASIL POWDER ^{1, 6, 10}

PACCHERO DI GRAGNANO * PORCINI | CRUMBLE DI SALSICCIA | FOUNDUTA di STRAVECCHIO ^{1, 6, 7, 10} 20
 MACARONI GRAGNANO PORCINI MUSHROOM | SAUSAGE | AGED CHEESE FONDUE ^{1, 6, 7, 10, 12}

PAPPARDELLA AL RAGU' DI CERVO * BURRO DI CIRMOLO | POLVERE DI CAFFE' ^{1, 3, 6, 7, 9, 10, 12} 19 
 LARGE TAGLIATELLE WITH DEER RAGOUT * PINE BUTTER | COFFEE POWDER ^{1, 3, 6, 7, 9, 10, 12}

* SU RICHIESTA PASTA SENZA GLUTINE - UPON REQUEST GLUTEN FREE PASTA

TAGLIATA DI MANZO PATATE SALTATE
SLICES OF GRILLED BEEF SAUTEED POTATO

25  

GUANCETTA DI MAIALE POLENTA MAIS SPONCIO | RIDUZIONE AL VALPOLICELLA ^{9, 12}
PORK CHEEK SPONCIO POLENTA | VALPOLICELLA WINE REDUCTION ^{9, 12}

19  

TOCA' DE FORMAI POLENTA SPONCIO | FORMAGGIO FRESCO | FUNGO PORCINO | MAIS CHIPS ⁷
MAIS POLENTA WITH FRESH CHEESE PORCINI MUSHROOM | MAIS CHIPS ⁷

16  

PANINO PULLED PORK | INSALATA | CAPPUCCIO VIOLA AL CUMINO | PATATE DIPS | SALSA BBQ
PULLED PORK SANDWICH CABBAGE FLAVOURED WITH CUMIN | SALAD | POTATO DIPS | BBQ SAUCE
1, 5, 6, 7, 10, 12

20

SU RICHIESTA - UPON REQUEST



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

COPERTO E PANE € 3,50 - SERVICE & COUVERT € 3,50

SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIA - PLEASE INFORM THE WAITER IN CASE OF FOOD ALLERGY

N.B.: * ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE CONFEZIONATI CON PRODOTTI CONGELATI A SECONDA DELLA STAGIONE E DELL'USO FATTO.

DINNER MENU da / from 19:00 a / to 21:00

ENTRATE | ENTREE'

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO *

25

MANGO | LATTE DI COCCO | LIME | ZENZERO | BASILICO | MENTA

KING RED SHRIMP TARTARE | MANGO | COCONUT MILK | LIME | GINGER | BASIL | MINT

4, 7

TARTARE DI CERVO

22  

MAIONESE | SALSA VERDE | MIRTILLI | TARTUFO | RUCOLA

WILD DEER TARTARE MAYONNAISE | GREEN SALSA | BLUEBERRY | TRUFFLE | ARUGOLA

3

TATAKI DI TROTA SALMONATA *

19  

SALSA PONZU | MELA | MELONE | GAZPACHO DI BARBABIETOLA | CHIPS RISO VENERE

SALMON TROUT TATAKI | PONZU SAUCE | APPLE | MELON | BEETROOT GAZPACHO | BLACK RICE CHIPS

4, 11

LA NOSTRA MELANZANA ALLA PARMIGIANA

18 

SIGNATURE EGGPLANT PARMIGIANA

PRIMI PIATTI | FIRST COURSE

CAPPELLACCI DI RICOTTA DI BUFALA

LIME | PEPE DI SICHUAN | POMODORO | MAZZANCOLLA * | OLIO AL BASILICO

20 

RAVIOLI WITH BUFFALO RICOTTA | LIME | SICHUAN PEPPER | TOMATO | KING SHRIMP * | BASIL OIL

1, 2, 3, 6, 7, 10

PACCHERI DI GRAGNANO

GAMBERO ROSSO * | LIMONE

23  

PACCHERI DI GRAGNANO RIGATONI | KINGRED SHRIMP | LEMON

1, 2, 6, 10, 12

BIGOLI CACIO E PEPE

MAGGIORANA | CAFFE' | UOVA DI LOMPO ROSSE

21 

BIGOLI CACIO E PEPE | MARJORAM | COFFEE | RED LUMPFISH EGGS

1, 3, 4

RISOTTO ALL'ORTICA

TROTA * | MIELE DI ABETE | RICOTTA AFFUMICATA

RISOTTO WITH NETTLE | TROUT * | FIR HONEYDEW | SMOKED RICOTTA

20  

SECONDI PIATTI | MAIN COURSE

FILETTO DI CERVO COTTO A BASSE TEMPERATURE

RIDUZIONE AL VALPOLICELLA | FRUTTI DI BOSCO | CAROTE | ZUCCHINE

35  

SLOW COOKED DEER FILLET | VALPOLICELLA WINE REDUCTION | WILDBERRY | CARROT | ZUCCHINI

1, 2

COSTICINE DI AGNELLO

FICHI | MENTA | SALSA AL CAFFE'

29  

LAMB RIBS | FIGS | MINT | COFFEE SAUCE

DIAFRAMMA DI MANZO

SALSA FONDENTE AL CACAO AMARO | SCALOGNO STUFATO | POMODORINO CONFIT

29  

BEEF SKIRT STEAK | DARK CHOCOLATE SAUCE | STEWED SHALLOT | CHERRY TOMATO CONFIT

TRANCIO DI SALMERINO *

SALICORNIA | FINOCCHIETTO | SALSA AL PREZZEMOLO | CHIPS DI ZENZERO

27  

ARCTIC CHAR STEAK | SAMPHIRE | FENNEL | PARSLEY SALSA | GINGER CHIPS

4

STRICHE DI SCHIZ

POLENTA DI MAIS SPONCIO | CREMA DI PORCINI

22 

SOFT CHEESE | SPONCIO MOUNTAIN POLENTA | PORCINI MUSHROOM CREAM

1, 3, 6, 7, 10

MENU BAMBINI | KID'S MENU

SPAGHETTI O PASTA CORTA - SPAGHETTI OR SHORT PASTA, LITTLE SIZE PORTION

AL POMODORO E BASILICO - TOMATOES SAUCE AND FRESH BASIL

1

10  

AL RAGOUTH DI CARNE - MEAT RAGOUT

3, 6, 12

11 

COTOLETTA ALLA MILANESE | PATATE DIPS

PAN-FRIED PORK ESCALOPE WITH BRAD AND EGG CRUST | POTATO DIPS

1, 7, 10, 14

12

CHIANINA BURGER | EDAMER | INSALATA | PATATE DIPS

CHIANINA BURGER EDAMER CHEESE | SALAD | POTATO DIPS

1, 5, 6, 7, 10, 12

12 

DESSERT | DESSERT

SEMISFERA DI CIOCCOLATO

12 

MOUSSE AL FONDENTE | CREMA CHANTILLY ALL'AMARENA | COULIS DI FRAGOLE E VERMUOTH

DARK CHOCOLATE HEMISPHERE MOUSSE | BLACK CHERRY CHANTILLY | STRAWBERRY COULIS AND VERMOUTH

3, 7, 12

PAVLOVA MERINGUE

12 

LAMPONI | CROCCANTE ALLE MANDORLE

PAVLOVA MERINGUE | RASPBERRIES | ALMOND BRITTLE

3, 7, 8

TIRAMISU' FRAGOLE E COCCO

12

STRAWBERRY AND COCONUT TIRAMISU

1, 3, 7

MILLEFOGLIE

12

PISTACCHIO | CRUMBLE CIOCCOLATO | SORBETTO AL BERGAMOTTO

MILLEFEUILLE | PISTACHIO | CHOCOLATE CRUMBLE | BERGAMOT SORBET

1, 7

SELEZIONE DI GELATO FATTO IN CASA A PALLINA/ PER SCOOP

2

SELECTION OF HOMEMADE ICE-CREAM

SU RICHIESTA - UPON REQUEST



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

COPERTO E PANE € 3,50 - SERVICE & COUVERT € 3,50

SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIA - PLEASE INFORM THE WAITER IN CASE OF FOOD ALLERGY

N.B.: * ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE CONFEZIONATI CON PRODOTTI CONGELATI A SECONDA DELLA STAGIONE E DELL'USO FATTO.