

STARTER

* TARTARE DI TONNO ROSSO avocado, succo di lime, scalogno e pepe di cayenna RED RAW TUNA and avocado tartare	18
SALMONE MARINATO in tartare, mela verde, zeste di limone, olio EVO e fiocchi di sale rosa MARINATED SALMON in tartare, green apple, lemon zest, extra virgin olive oil and pink salt flakes	14
BATTUTO DI FASSONA piemontese, fave, pecorino, ravanelli rossi e vinaigrette ai semi di senape BEATEN TO Piedmont Fassona of julienne artichokes, parmesan wafer and vinaigrette with mustard seeds	14
ALICI DEL MAR CANTABRICO fiori di zucca e stracciatella su crostini ai 5 cereali ANCHOVIES OF THE CANTABRIAN SEA Pumpkin and stracciatella flowers on toast with 5 cereals	12
* UOVA BIO IN COCOTTE asparagi selvatici, caprino e maggiorana ORGANIC EGGS IN COCOTTE wild asparagus, goat's milk and marjoram	10
PROSCIUTTO CRUDO langhirano, burrata DOP e carciofini da noi marinati PARMA HAM langhirano, DOP burrata and marinated artichokes	14

PASTA

* LINGUINA INTEGRALE gamberi rossi di Mazara, asparagi e purea di piselli TAGLIATELLE Mazara SHRIMP, asparagus and pea puree	14
SPAGHETTONE DI KAMUT BIO arselle, fiore di zucca e pepe di Cayenna SPAGHETTI DI KAMUT BIO clams, pumpkin flower and cayenne pepper	13
PACCHERI DI GRAGNANO IGP ragù di gallinella di mare, olive taggiasche e e pomodori datterini PACCHERI DI GRAGNANO IGP ragout of sea gurnard, Taggiasca olives and datterini tomatoes	13
* RAVIOLONI CAPRESI verdi, ripieni di mozzarella di bufala su pomodori San Marzano RAVIOLI CAPRESI green, stuffed with buffalo mozzarella on San Marzano tomatoes	12
* GNOCCHETTI NOVELLI di patate homemade, fagiolini e pesto di pinoli, basilico, parmigiano NOVELLI GNOCCHETTI of homemade potatoes, green beans and pine nut pesto, basil, parmesan	10
RISO BASMATI AL SALTO straccetti di pollo BIO e julienne di verdure di stagione BASMATI RICE WITH SALTO strips of BIO chicken and julienne of seasonal vegetables	10

* VEGETARIANO
■ HOMEMADE
* CHEF'S SUGGESTION

MAIN COURSES

* FILETTO DI BLACK ANGUS australia, grass fed, asparagi al limone e fiore di zucca IRISH BEEF FILLET grass fed, scent of black truffle, trevisana and grilled polenta	25
* MILANESE DI VITELLO patate chips, pomodorini e rucoletta selvatica MILANESE DI VITELLO potato chips, cherry tomatoes and wild rocket	24
BRANZINO IN CROSTA DI PATATE fagiolini, pinoli e battuto di basilico BASS Ligurian-crusted potatoes, olives, toasted pine nuts and scent of marjoram	20
* SCOTTATA DI TONNO ROSSO in crosta di pistacchi, crudo di asparagi, arancia e olive taggiasche RED TUNA SCOTTED in poppy seed crust, vegetable brunoise and burrata cream	20
* VEGAN BURGER di bulgur e tofu doppio, vegan maio e pane di segale VEGAN BURGER of bulgur and tofu, vegan maio and rye bread	14
SALMONE ALLA "PLANCIA" purea di piselli, fave e salsa di soia "PLANCIA" SALMON "pea puree, broad beans and soy sauce	16

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA * 10 ananas, fragole, passion fruit, mela verde, kiwi, banana	FRESH FRUIT OF SEASON ananas, fragole, frutti della passione, mela verde, kiwi, banana
TORTINO FONDENTE ■ 7 ai tre cioccolati Valrhona e gelato artigianale	FONDENT TORTINO to the three Valrhona chocolates and artisan gelato
CROSTATINA CROCCANTE ■ 7 crema pasticcera e fragole fresche	CROSSING CROSTATIN custard and fresh strawberries
TIRAMISÚ AL CAFFÈ' ■ 7 crema al mascarpone, cacao, biscotti e caffè	AT CAFE TIRAMISU ' mascarpone cream, cocoa, biscuits and coffee
SORBETTO DI SORRENTO * 7 limoni biologici, vodka belvedere e zucchero di canna	SORRENTO SORBETTO organic lemons, vodka belvedere and cane sugar