

Menu à la Carte

Antipasti - Appetizers

Mozzarella di Bufala / Pomodori / Basilico 7-12

Buffalo Mozzarella / Tomatoes / Basil

22

Panzanella 1-7-9-12

Panzanella Salad

24

Tartare di Manzo / Parmigiano / Tartufo Nero 7

Beef Tartare / Parmigiano Cheese / Black Truffle

26

Vitello Tonnato 3-7-9-12

Vitello Tonnato

26

Ceviche di Spigola 1-2-4-9-12

Seabass Ceviche

25

Per il servizio del pranzo verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio

For the lunch service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil

Menu à la Carte

Primi Piatti - First Courses

Tagliolino / Cime di Rapa / Burrata / Taralli ¹⁻³⁻⁷⁻⁸
Tagliolino Pasta / Turnip Tops / Burrata Cheese / Taralli
28

Cavatello / Piselli / Chipotle / Miso ¹⁻⁷
Cavatello Pasta / Peas / Chipotle / Miso
26

Calamarata Amatriciana ¹⁻⁷
Amatriciana Calamarata Pasta
27

Spaghetti / Aglio / Olio / Ricci di Mare ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴
Spaghetti Pasta / Garlic / Olive Oil / Sea Urchins
28

Fusillone / Gambero Rosso / Lime ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴
Fusillone Pasta / Red Prawn / Lime
29

Per il servizio del pranzo verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio
For the lunch service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil

Menu à la Carte

Secondi Piatti - Main Courses

Sedano Rapa / Senape / Spinacino 3-6-7-9-10
Celeriac / Mustard / Baby Spinach
33

Filetto di Manzo / Cicoria / Patata Affumicata 7-9-10
Beef Fillet / Chicory / Smoked Potato
36

Agnello / Cipollotto / Yogurt 1-7-9-12
Lamb / Spring Onion / Yogurt
34

Spigola / Lattughino / Beurre Blanc alle Acciughe 4-7-12
Seabass / Baby Gem / Anchovies Beurre Blanc
35

Salmone / Salsa Ponzu / Pak-Choi 4-6-12
Salmon / Ponzu Sauce / Pak-Choi
35

Per il servizio del pranzo verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio
For the lunch service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil

Menu à la Carte

Dolci - Desserts

Cassata Siciliana ¹⁻⁷⁻⁸

Sicilian Cassata

15

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷

Classic Tiramisu

15

Selezione di Gelato

Ice Cream Selection

15

Pistacchiosa ³⁻⁷⁻⁸

Pistacchiosa

15

Rocher ⁷⁻⁸

Rocher

15

Per l'elenco completo degli ingredienti, consultare la pagina dedicata ai dessert

For a full list of ingredients, please refer to the dedicated dessert page

Per il servizio del pranzo verrà addebitato € 4 ad ogni persona, che include servizio, pane e olio

For the lunch service there will be charged € 4 per person, which includes service, bread and oil

Cocktails

HEART IN MIXING N/A DRINKS

by Daniele Zandri

VANITAS 22

Try if you like: citrusy taste, berries

Raspberries and Red Currant, Lemon Juice, Rose Syrup, N/A Sakura Blossoms Elixir, Rooibos, Magic Foam

Foamy, Sweet and Sour

ZAHIR 22

Try if you like: tropical taste, mint

Fresh Mint Leaves, Passion Fruit Purée, Lime Juice, Maple Syrup, N/A Madagascar Vanilla Elixir, Moroccan Mint Tea

Smooth, sour and minty

GIAMBELLINO 22

Try if you like: fruity taste, peach and grapefruit

White Peach Purée, Saline Solution, N/A Thyme Elixir, Pink Grapefruit Soda

Mellow, sweet and salty

SWING 22

Try if you like: pastry taste, cinnamon

Cinnamon Syrup, Cookie Syrup, N/A Red Vermouth, White Bitter Soda

Round, winter spiced

MIRABEAU 22

Try if you like : floreal taste, fizzy

Lavender syrup, violet syrup, white chocolate, lemon juice, elderflower tonic

Popping, sweet and slightly bitter

Bar

Soft drinks 12

Birra - Beer 13

(Moretti, Peroni, Guinness, IPA) Beer 13

Succhi di frutta - Juice fruit 12

Acqua - Water 6

Amari, Liquori, Vermouth - Bitters, Liqueurs, Vermouth 16

Per cocktails internazionali chiedere al nostro Staff 22

For international cocktails ask to our Staff

Cocktails con Champagne 27

Cocktails with Champagne

Ingredienti dei nostri desserts

Cassata Siciliana / Sicilian Cassata

IT: Pasta di mandorle, frutta candita, ricotta di pecora

ING: Almond paste, candied fruit, goat ricotta cheese

Tiramisù / Classic Tiramisu

IT: Mascarpone, savoiardi, caffè

ING: Mascarpone, savoiardi biscuits, coffee

Selezione di Gelato / Ice Cream Selection

IT: Latte, zucchero, tuorlo d'uovo (i gusti saranno assortiti)

ING: Milk, sugar, egg yolk (assorted flavors available depending on selection)

Pistachiosa

IT: Cioccolato bianco, pasta di pistacchio, granella di pistacchio

ING: White chocolate, pistachio paste, chopped pistachios.















Rocher

IT: Cioccolato al latte, pasta di nocciole, granella di nocciole

ING: Milk chocolate, hazelnut paste, chopped hazelnuts

ELENCO ALLERGENI

(REG.1169/2011)















- 1**  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2**  **CROSTACEI** e prodotti derivati.
- 3**  **UOVA** e prodotti derivati.
- 4**  **PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari cante nella birra e nel vino.
- 5**  **ARACHIDI** e prodotti derivati.
- 6**  **SOIA** e prodotti derivati.
- 7**  **LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio.
- 8**  **FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (amygdalus con immis l.), **nocciole** (corylus avellana), **noci comuni** (juglans regia), **noci di Anacardio** (anacardium occidentale), **noci di pecan** (carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **noci del Brasile** (bertholletia excelsa), **pistacchi** (pistacia vera), **noci del Queensland** (macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**.
- 9**  **SEDANO** e prodotti derivati.
- 10**  **SENAPE** e prodotti derivati.
- 11**  Semi di **SESAMO** e prodotti derivati.
- 12**  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so₂.
- 13**  **LUPINI** e prodotti derivati.
- 14**  **MOLLUSCHI** e prodotti derivati.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti niti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

LIST OF ALLERGENS

(REG.1169/2011)

- 1**  **CEREALS CONTAINING GLUTEN** (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.
- 2**  **CRUSTACEANS** and derived products.
- 3**  **EGG** products and and derived products.
- 4**  **FISH** and derived products, **except:** gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.
- 5**  **PEANUTS** and derived products.
- 6**  **SOYA** and derived products.
- 7**  **MILK** and derived products, including lactose.
- 8**  **NUTS, I.E., almonds** (*amygdalus con immis l.*), **hazelnuts** (*Corylus avellana*), **common nuts** (*juglans regia*), **cashew nuts** (*western anacardium*), **pecans** (*Carya illinoensis (Wangenh.) k. koch*), **Brazil nuts** (*bertholletia excelsa*), **pistachios** (*pistacia vera*), **Queensland nuts** (*macadamia ternifolia*) and **derived products**.
- 9**  **CELERY** and derived products.
- 10**  **MUSTARD** and derived products.
- 11**  **SESAME** seeds and derived products.
- 12**  **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES** in concentrations **greater than 10 mg/kg or 10 mg/1** expressed as so₂.
- 13**  **LUPINS** and derived products.
- 14**  **MOLLUSCS** and derived products.

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.