



MENÙ

DA CONDIVIDERE TO SHARE

IL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SELEZIONE "SANT'ILARIO" - 30 MESI*

PARMA HAM, "SANT'ILARIO" SELECTION - 30 MONTHS*

12 EURO

*CON BURRATA

*WITH BURRATA CHEESE

15 EURO

FILETTI D'ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRO E BURRATA

CANTABRIAN SEA ANCHOVIES FILLETS, BUTTER AND BURRATA

15 EURO

SELEZIONE DI FORMAGGI V
CHEESE SELECTION

14 EURO

IL NOSTRO FOIE GRAS E MOSTARDA E SCALOGNO ALL'AGRO

OUR FOIE GRAS

16 EURO

SELEZIONE DI SALUMI "AIA VECCHIA E SANT'ILARIO"

SELECTION OF DELICATESSEN

20 EURO

PIZZA "REGINA" POMODORO CONFIT, BURRATA E BASILICO 2PAX V

PIZZA REGINA TOMATOES CONFIT, BURRATA AND BASIL

18 EURO

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

RISOTTO, PISELLI, LIMONE ZENZERO V

RISOTTO, PEAS, AND LEMON

15 EURO

INSALATA DI FUSILLI INTEGRALI ZUCCHINE, CALAMARI, TUORLO E TARTUFO NERO

FUSILLI WHOLEMEAL WITH ZUCCHINI, CALAMARI, YOLK AND TRUFFLE BLACK

16 EURO

AGNOLOTTI DI ROBIOLA, POMODORO E ACETO BALSAMICO V

ROBIOLA AGNOLOTTI, TOMATO AND BALSAMIC VINEGAR

14 EURO

GAZPACHO CON ANGIURIA, MELONE, GAMBERI AL VAPORE E BUFALA

GAZPACHO WITH WATERMELON AND MELON, STEAMED SHRIMP AND MOZZARELLA BUFFALO

14 EURO

"DAL"

ZUPPETTA DI LEGUMI INDIANA, MANZO CRUDO, POMODORO CONFIT E CURRY

"DAL" INDIAN CREAM BASED ON LENTILS, RAW BEEF, CONFIT TOMATO AND CURRY

12 EURO



NEL NOSTRO
CESTINO TROVERAI
UN PANE A LUNGA LIEVITAZIONE
FATTO CON LIEVITO MADRE.
L'OLIO CHE USIAMO È
DELL'AZIENDA "LE COSTE"
COMPLETAMENTE NATURALE E SOLO
CON OLIVE ITALIANE, L'ACETO BAL-
SAMICO NON CONTIENE
CARAMELLO NÉ COLORANTI
L'ACETO DI VINO È SENZA
SOLFITI AGGIUNTI.

ANTIPASTI STARTERS

UOVO FRITTO DI PAOLO PARISI CON ASPARAGI VERDI BRASATI UN PO' SPEZIATI V

PAOLO PARISI FRIED EGG, SPICED GREEN ASPARAGUS

12 EURO

SPAGHETTINO FREDDO, PISTACCHIO, SALSA THAI E TONNO CRUDO

COLD SPAGHETTINO, PISTACCHIO, THAI SAUCE AND RAW TUNA

16 EURO

COULIS DI DATTERINI, MELANZANA AL CARTOCCIO E BURRATA V

COULIS OF DATTERI, AUBERGINE AND BURRATA

10 EURO

CEVICHE DE PESCADO

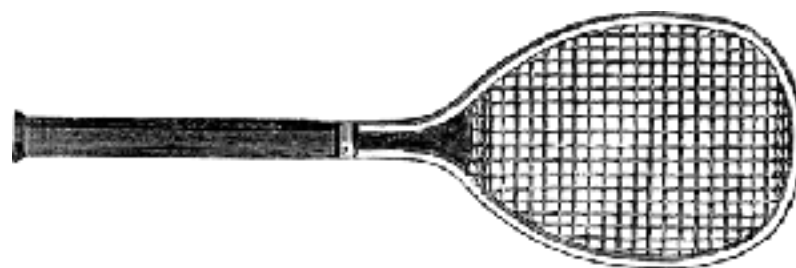
CEVICHE OF FISH

20 EURO

TARTARE ALLA FRANCESE: TUORLO D'UOVO, SCALOGNO,
CAPPERI, CETRIOLINI, SENAPE E TABASCO

FRENCH TARTARE: EGG YOLK, SHALLOTS, CAPERS, GHERKINS, MUSTARD AND TABASCO

18 EURO



SECONDI MAIN COURSES

VITELLO TONNATO "OLD STYLE" INSALATINA SUCRINE

VITELLO TONNATO

20 EURO

HAMBURGER, CHEDDAR, SALSA BBQ, BACON
CIPOLLA CAMELLATA E PATATE ARROSTE

HAMBURGER, CHEDDAR, BBQ SAUCE, BACON WITH CARAMELIZED ONION AND POTATOES

19 EURO

TONNO IN KATAIFI CON RIDUZIONE DI SOYA,
MIELE E ACETO DI RISO, AVOCADO, SCALOGNO CONFIT E LAMPONI

TUNA TATAKI, SOYA REDUCTION, RICE VINEGAR WITH AVOCADO, CONFIT CHALLOT AND RASPBERRIES

25 EURO

PIOVRA ARROSTITA IN GREEN EGG, POMODORI, CIPOLLA E FRIGGITELLI

ROASTED OCTOPUS IN GREEN EGG, TOMATOES, ONION AND SWEET ITALIAN PEPPER

21 EURO

BATTUTA DI VITELLO E GAMBERI, VERMICELLI DI SOYA E WASABI

RAW MEAT VEAL AND SHRIMPS, SOY NOODLES AND WASABI

19 EURO

IL CHULETON IN GREEN EGG

FASSONA PIEMONTESE O MANZETTA PRUSSIANA

6 EURO ALLETTO

"CARO OSPITE SE HAI DELLE ALLERGIE E/O
INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE
INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE
BEVANDE SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI
NEL MIGLIORE DEI MODI"

PIATTO VEGETARIANO = (V)