





ANTIPASTI  
STARTERS  
HORS D'ŒUVRES

- Carpaccio di manzo, filetti di alici, maionese al tartufo, rucola, Grana Padano e <sup>3,4,7</sup> pomodorini confit** **18**  
Beef carpaccio, anchovy fillets, truffle mayo, arugola, Grana Padano and cherry tomatoes  
*Carpaccio de bœuf avec filets d'anchois, mayo de truffe, roquette, tuiles de Grana Padano et tomate cerise*
- Prosciutto d'anatra, vinaigrette ai lamponi e carpaccio di funghi selvatici** **19**  
Duck ham, raspberry vinaigrette and wild mushroom carpaccio  
*Jambon de canard, vinaigrette de framboises et carpaccio de champignons sauvages*
- Burrata pugliese DOP senza testa, pomodori multicolore Heritage e olio evo al basilico <sup>7</sup>** **15**  
Burrata from Apulia, multi-colored Heritage tomatoes, basil-scented EVO oil  
*Burrata des Pouilles, tomates Heritage multicolores, huile EVO aromatisée au basilic*
- Tartare di tonno, dressing agli agrumi, insalata di finocchi e olive Taggiasche<sup>4</sup>** **19**  
Tuna tartare, citrus dressing, fennel salad and Taggiasca olives  
*Tartare de thon, vinaigrette aux agrumes, salade de feneuil, olives Taggiasche*
- Tabulè di cous-cous, pomodori secchi, uvetta, pinoli, erba cipollina e crema al caprino <sup>1,7,8</sup>** **14**  
Cous-cous tabbouleh, dried tomatoes, raisin, pine nuts, chives and whipped goat cheese  
*Taboulé de couscous, tomates séchées, raisins secs, pignons de pin, ciboulette et fromage de chèvre fouetté*



PRIMI PIATTI  
FIRST COURSES  
ENTRÉES

- Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine <sup>1,4,14</sup>  
Spaghetti with clams and grated mullet bottarga **18**  
*Spaghetti aux praires et poutargue de mulet*
- Tagliolini neri di pasta fresca con gambero rosso e la sua bisque <sup>1,2,4,14</sup>  
Black ink tagliolini with red prawns and bisque **19**  
*Tagliolinis noirs aux écrevisses rouges et bisque*
- Gnocchi di patate e spinaci con pesto di mandorle e speck croccante <sup>1,8</sup>  
Homemade potato and spinach gnocchi with almond pesto and crunchy speck **16**  
*Gnocchi de pomme de terre aux épinards avec pesto aux amandes et speck croustillant*
- Risotto ai funghi selvatici <sup>7</sup>  
Risotto with wild mushrooms **18**  
*Risotto aux champignons sauvages*
- Zuppa di mais dolce, granseola e olio alle erbe <sup>2,4,14</sup>  
Sweet corn soup, spider crab and herbs oil **19**  
*Soupe de maïs doux, araignée de mer et huile aux herbes*



**SECONDI PIATTI**  
MAIN COURSES  
*PLATS PRINCIPAUX*

- Filetto di manzo, zucca e scalogno arrosto** <sup>9</sup>  
Beef tenderloin, pumpkin and roasted shallot **28**  
*Filet de bœuf, citrouille et échalote grillé*
- Trancio di salmone con beurre blanche all'aneto e patate novelle arrosto** <sup>4,7</sup>  
Salmon with dill-scented beurre blanche and roasted potatoes **25**  
*Salmon au beurre blanche saisonné a l'aneth servi avec pommes de terre rôties*
- Mezzo polletto ruspante arrosto con carotine selvatiche scottate in padella** <sup>9</sup>  
Roasted half farmyard chicken with seared wild carrots **24**  
*Demi-poulet fermier servi avec carottes poêlées*
- Tentacolo di polpo arrosto, crema di cannellini, salsa verde alle** <sup>1,14</sup>  
erbe e pomodorini confit **24**  
Roasted octopus, cannellini bean cream, green herb sauce, confit tomatoes  
*Tentacule de poulpe rôti, crème de haricots cannellini, sauce verte aux herbes et tomates confites*



**DOLCI**  
DESSERT  
*DESSERT*

**Il nostro Tiramisù <sup>1,7</sup>**  
Tiramisù our Way  
*Tiramisu à notre façon*

**10**

**Cheesecake con fragole e coulis di frutti rossi <sup>1,7</sup>**  
Cheesecake with strawberries and red fruits coulis  
*Cheesecake avec fraises et coulis de fruits rouges*

**10**

**Ananas grigliato marinato al Rhum**  
*Grilled pineapple marinated with Rhum*  
*Ananas grillé mariné au rhum*

**10**

VINI  
WINES  
VINS



LE BOLLICINE | SPARKLING WINES | VINS PÉTILLANTS

Prosecco Mionetto Vivo	28	7
Prosecco AvantGarde Mionetto Extra Dry	36	
Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry Col Vetoraz	42	
Franciacorta Contadi Castaldi "Brut"	65	
Franciacorta Contadi Castaldi "Saten"	75	
Champagne Comte de Montaigne	80	
Champagne Dom Perignon 2020	220	

I BIANCHI | WHITE WINES | VINS BLANCS

Pinot Grigio Masi   Veneto	26	6
Sauvignon Blanc IGT Torresella   Veneto	26	6
Soave Levarie Masi   Veneto	30	7
Soave Classico Pieropan   Veneto	42	
Ribolla Gialla DOC Collio Maralba Marco Felluga   Friuli	45	
Gewurtztraminer DOC Santa Margherita   Trentino Alto Adige	32	
Chardonnay Hofstatter   Trentino Alto Adige	65	
Lugana Limne Tenuta Roveglia   Lombardia	35	
Falanghina del Sannio Feudi di S. Gregorio   2018   Campania	38	
Langhe DOC Arneis "Blangè" Ceretto	55	
Cervaro della Sala Antinori   2018   Umbria	90	
Vintage Tunina Jermann   Friuli	70	
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia		
Sauvignon DOC Collio Marco Felluga   Friuli	75	



## I ROSE' | ROSE' WINES | VINS ROSÉ



Rosa dei Masi - Rosato Tre Venezie IGT Masi | Veneto

35

7

## I ROSSI | RED WINES | VINS ROUGES

Bardolino DOP Cesari

26

6

Cabernet Franc Venezia DOC Santa Margherita | Veneto

28

7

Merlot Venezia DOC Santa Margherita | Veneto

28

7

Refosco dal Peduncolo Rosso Santa Margherita | Veneto

32

Valpolicella BonaCosta Masi | Veneto

32

8

Amarone Costasera Masi | Veneto

70

Pinot noir DOC Kaltern | 2018 Trentino Alto Adige

42

Barbaresco DOCG Prunotto | Piemonte

60

Le volte dell'Ornellaia Toscana IGT Famiglia Frescobaldi |  
Toscana

70

Chianti Riserva DOCG Passo Carbonaie | Toscana

38

Castelgiocondo Brunello di Montalcino Marchesi Frescobaldi  
|2018 | Toscana

100

Tignanello Antinori | 2018 |Toscana

120



## BIBITE E CAFFE' | SOFT DRINKS & COFFEE | BOISSONS ET CAFÉ

Recoaro Vanity naturale o leggermente frizzante 75 cl	5
Recoaro Vanity <i>still or sparkling water</i> 75cl	
Recoaro Vanity <i>eau plate ou gazeuse</i> 75cl	5
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite	4
Schweppes Tonic   Lemon   Ginger Beer   Ginger Ale   Aoda	5
Crodino   Sanbitter Rosso   Gingerino   Campari	5
Succhi di frutta	
<i>Fruit &amp; vegetable juices</i>	
<i>Jus de fruits &amp; légumes</i>	
Arancia, Pesca, Ananas, Pompelmo, Albicocca, Mela verde, Pera, Mirtilli, Pomodoro, ACE	
<i>Orange, Peach, Pineapple, Grapefruit, Apricot, Green Apple, Pear, Cranberries, Tomato, Multivitamin</i>	3
<i>Orange, Pêche, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Pomme verte, Poire, Myrtilles, Tomate, Multivitaminés</i>	3
Espresso	3
Espresso Macchiato	3.5
Decaffeinato   <i>Decaf Coffee</i>   Décaféiné	4
Americano   <i>American Coffee</i>   Café américain	5
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5
Cioccolata Calda   <i>Hot Chocolate</i>   Chocolat chaud	3.5
Selezione Tè   <i>Tea Selection</i>   Sélection de thés	3.5
Orzo   <i>Barley Coffee</i>   Café d'orge	1
Ginseng   <i>Gingseng Coffee</i>	
Supplemento Panna   <i>Supplement Wipped Cream</i>   Supplément crème	



## INDICAZIONI ALLERGENI

In base alla nuova normativa REG CE 1169/11 preghiamo i gentili ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti e in caso di necessità sostituirli a richiesta.

## ALLERGEN INFORMATION

List of allergenic ingredients used in this restaurant and present in Annex II of the Eu Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances". If you have any allergies or intolerances, please advise our team. We will be more than glad to substitute or change the recipes for you.

## INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Conformément au règlement n° 1169/11, nous demandons aux clients qui souffrent d'intolérances ou d'allergies alimentaires d'en informer notre personnel. Nous serons plus qu'heureux de remplacer ou de modifier les recettes pour vous.

## AVVISO IMPORTANTE

Sul menu, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica

## IMPORTANT NOTICE

On the side of the dishes you will find the number that are referred to each allergens.

## AVIS IMPORTANT

Sur le menu, à côté du nom des plats, vous trouverez une indication des allergènes présents comme ingrédients, qui sont identifiés avec des numéros. Veuillez trouver ci-dessous le numéro correspondant à chaque allergène.

### 1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products

Céréales contenant du gluten (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs produits dérivés)

### 2. Crostacei e prodotti derivati

Crustaceans and products based on shellfish

Crustacés et produits dérivés

### 3. Uova e prodotti derivati

Eggs and by-products

Œufs et produits dérivés

### 4. Pesce e prodotti derivati

Fish and products based on fish

Poisson et produits dérivés

### 5. Arachidi e prodotto derivati

Peanuts

Cacahuètes et produits dérivés

### 6. Soia e prodotti derivati

Soy and soy-based products

Soya et produits dérivés

### 7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

Milk and dairy products

Lait et produits dérivés (y compris lactose)

### 8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia eccelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

Fruits in shell, almonds, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia nuts

Fruits à coque, c'est-à-dire amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches et macadamia

### 9. Sedano e prodotti derivati

Celery and products based on celery

Céleri et produits dérivés

### 10. Senape e prodotti derivati

Mustard and products based on mustard

Moutarde et produits dérivés

### 11. Semi di sesamo e prodotti derivati

Sesame seeds

Graines de sésame

### 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come

SO<sub>2</sub>

Sulphur dioxide and sulphite in concentrations above 10mg/kg

Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg

### 13. Lupino e prodotti a base di lupino

Lupine and lupine-based product

Lupin et produits à base de lupin

### 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Shell-fish and products based on shell-fish

Mollusques et produits à base de mollusques

