

THE GRILL
DINNER WINTER

ANTIPASTI

Focaccia Nostrana ^(D, G)
Cipolla, Stracciatella di Bufala, Speck
Homemade Focaccia, Onion, Buffalo Stracciatella, Speck

Radicchio Glassato al Miele ^(D, N)
Rapa Rossa, Rafano, Pecorino, Anacardi
Grilled Radicchio, Honey Glaze, Beetroot, Horseradish, Pecorino, Cashews

Insalata di Carciofi ^(D)
Parmigiano, Menta
Artichokes Salad, Parmigiano, Mint

Tartare di Manzo ^(D, G)
Midollo, Pan Brioche
Beef Tartare, Bone marrow, Pan Brioche

Ceviche di Ricciola
Leche de Tigre, Cipolla, Peperoncino
Amberjack Ceviche, Leche de Tigre marinade, Onion, Chili

Carpaccio di Gambero Rosso ^(N)
Arance, Nocciole, Prezzemolo
Red shrimps, Orange, Hazelnuts, Parsley

PIZZE

Margherita ^(D, G)
Pomodoro, Fior di Latte, Basilico
Tomato, Fior di Latte, Basil

Ladina ^(D, N, G)
Pomodoro, Fior di Latte, Speck, Blu di Bufala, Noci, Miele di Castagno
Tomato, Fior di Latte, Speck, Buffalo Blu, Walnuts, Chestnut Honey

Crudo ^(D, G)
Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Crudo 30 Mesi, Burrata
Tomato, Fior di Latte, Prosciutto Crudo 30 Months Aged, Burrata

Diavola ^(D, G)
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, N’duja
Tomato, Buffalo Mozzarella, N’duja

Bravas ^(D, N, G)
Fior di Latte, Cavolo Nero, Patate, Bagoss, Paprika
Fior di Latte, Black Cabbage, Potatoes, Bagoss Cheese, Paprika

PRIMI

Spaghetti Felicetti ^(D, G)
Gamberi Rossi Siciliani, Aglio, Olio, Peperoncino
Red Sicilian Shrimps, Garlic, Oil, Chili

Risotto allo Zafferano ^(D, G)
Midollo, Scampi
Zaffran Risotto, Bone Marrow, Langoustine

Ravioli alla Zucca ^(D, N, G)
Formaggio di Monte, Mandorle, Cipolla Bruciata, Timo
Ravioli, Pumpkin, Mountain Cheese, Almond, Burnt Onion, Thyme

Tagliatelle all’uovo al Ragù di Selvaggina ^(D, G)
Egg Tagliatelle, Game Ragout

Cavatelli al Grano Arso ^(VG, G)
Pomodorini, Olio, Olive Taggiasche Capperi
Cavatelli Pasta with Burnt Wheat ,Cherry Tomatoes, Oil, Taggiasche Olives, Capers

SECONDI

Scampi
Olio, Aglio, Prezzemolo
Langoustine per piece, Oil, Garlic, Parsley

Filetto di Rombo ^(D)
Salsa di Vino Bianco, Aglio Nero,
Turbot Fillet, White Wine Sauce, Black Garlic

Cotoletta alla Milanese ^(N, G)
Salvia Fritta, Limone
Veal Milanese, Fried Sage, Lemon

Branzino o Orata alla Plancha
Seabass or SeaBream cooked on the plancha to Share

GRIGLIA

Pluma di Maiale Iberico ^(D)
Crema di N’Duja
Iberian Pork Pluma, N’Duja Cream

Galletto alla Griglia
Grilled Baby Chicken

Costoletta di Cervo ^(D)
Yogurt, Mirtillo Rosso
Venison Chop, Yoghurt, Cranberries

Bistecca alla Fiorentina
Fiorentina T-Bone Steak
Black Angus
Grigia Alpina
Rubia Gallega

Filetto di Manzo 200g
Mucche Biologiche da Pascoli
Organic Beef Fillet

Controfiletto di Manzo Wagyu Giapponese 150g
Japanese Wagyu Beef Striploin

CONTORNI

Insalata Mista ^(VG)
Mixed Leaf Salad

Broccoletti ^(VG)
Aglio, Olio Peperoncino
Broccoli, Garlic, Oil, Chili

Puntarelle
Acciughe, Aglio Arrosto
Puntarelle, Anchovies, Roasted Garlic

Verdure Grigliate ^(VG)
Grilled Vegetables

Purè di Patate ^(D)
Mash Potato

(VG) Vegano *Vegan* (D) Latticini *Dairy* (N) Frutta a Guscio *Nuts* (G) Glutine *Gluten*

Tutti i prezzi sono espressi in Euro e includono IVA.
All prices are in Euro and include VAT.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.
La nostra selezione di fornitorie di prodotti locali – inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura – è guidata dal nostro impegno verso la sostenibilità.