THE GRILL

ANTIPASTI

Burrata Caprese (D)
Pomodoro Costoluto, Zucchine Scapece, Aceto Balsamico di Mela
Burrata Caprese, Costoluto Tomato, Scapece Courgettes, Aged Apple Balsamic

Gambero Rosso (D)
Peperoni Marinati, Stracciatella, Limone, Basilico
Red Prawns, Marinated Pepper, Stracciatella Cheese, Lemon , Basil

Capesante (D)
Datterino Giallo, Prezzemolo, Pecorino
Scallops, Yellow Cherry Tomatoes, Parsley, Pecorino

Tartare di Manzo (D, G)
Salsa Aioli, Chips ai Semi di Lino
Beef Tartare, Aioli Sauce, Flaxseed Chips

Vitello Tonnato (D)
Foglie di Cappero, Salsa Tonnata
Capers Leaves, Tonnata Sauce

Ceviche di Ricciola
Leche de Tigre, Cipolla, Peperoncino, Mais
Yellowtail Ceviche, Leche de Tigre, Onion, Chili, Corn

Zuppa del Giorno (G, VG)
Crostini di Pane alle Erbe
Soup of the Day, Served with Herbs Croutons

INSALATE

Spinaci (D, G,N)
Formaggio d'Alpeggio, Carne Salada, Mele, Mandorle,
Dressing al Miele e Senape
Spinach, Mountain Cheese, Carne Salada, Apple, Almonds,
Honey and Mustard Dressing

Rosa Alpina (D)
Misticanza di Erbe Sponanee, Salmerino Marinato, Sedano Rapa, Mousse al Caprino di Malga, Chips di Pane Puccia, Dressing al Sesamo
Wild Alpine Herb Salad, Marinated Char, Celeriac,
Mountain Goat Cheese Mousse, Puccia Bread Chips, Sesame Dressing

Panzanella (G, VG)
Pane, Pomodori, Cetrioli, Capperi, Basilico,
Prezzemolo, Peperoncino
Panzanella Salad, Bread, Tomatoes, Cucumbers, Capers,
Basil, Parsley, Chilli

PRIMI

Linguine Benedetto Cavalieri (G)
Vongole Veraci, Bottarga, Fiori di Zucca
Clams, Bottarga, Zucchini Flower

Risotto Ai Funghi (D, G)
Funghi delle Nostre Valli
Mushrooms Risotto with Local Mushroom

Tagliatelle all'Uovo (D, G)
Ragù Bianco di Vitello, Timo
Egg Tagliatelle, White Veal Ragout, Thyme

Spaghetti Monograno Felicetti (G, VG)
Pomodoro, Basilico
Tomato Sauce, Basil

Mandilli Fatti in Casa (G)
Bisque di Crostacei, Frutti di Mare, Olive, Capperi
Homemade Mandilli Pasta, Bisque Sauce, Seafoods, Olives, Capers

Lasagnetta Vegetariana (D, G)
Verdure di Stagione, Besciamella, Parmigiano
Vegetarian Lasagna, Seasonal Vegetables, Béchamel Sauce, Parmigiano

SECONDI

Rombo alla Mediterranea
Pomodoro, Olive, Capperi, Basilico
Wild Turbot, Mediterranean Style, Tomato, Capers, Olives, Basil

Cotoletta alla Milanese di Vitello (D, G)
Salvia, Limone
Milanese Breaded Veal Cutlet, Sage, Lemon

Branzino Pescato
Finocchi, Frutti Rossi
Wild Seabass, Fennel, Red Berries

Parmigiana di Melanzane (D, G)
Mozzarella, Salsa Pomodoro, Basilico
Aubergine Parmigiana, Mozzarella, Tomato Sauce, Basil

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

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 fornitori e di prodotti locali – inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura – è guidata dal nostro impegno verso la sostenibilità.

GRIGLIA

Carrè di Maiale Iberico
Salsa Alle Mele, Fondo al Ginepro
Iberian Pork Racks, Apple Sauce, Juniper Jus

Galletto alla Griglia
Marinato alle Erbe, Salsa al Limone
Grilled Baby Chicken, Marinated with Herbs, Lemon Sauce

Costoletta di Cervo (D)
Yogurt, Mirtilli Rossi
Venison Chop, Yoghurt, Cranberries

Bistecca Alla Griglia Dry-Aged | La Nostra Selezione
Dry-Aged Rib Of Beef – Our Selection

Ribeye di Hereford 300g
Servito con Burro alle Erbe
Hereford Ribeye served with Herbs Butter

Carote alla Griglia (D, N)
Yogurt, Cipolle, Mandorle, Salsa al Curry
Grilled Carrots, Yoghurt, Onions, Curry Sauce

CONTORNI

Insalata Mista (VG)
Mixed Leaf Salad

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

Caponata (VG)
Verdure di Stagione
Vegetables Caponata

Verdure Grigliate (VG)
Grilled Vegetables

Patate al Forno (D)
Baked Potato

FONDUTA

Su prenotazioni Minimo 2 Persone
For a minimum of 2 People

Fonduta di Formaggio (D, G,N)
Prosciutto Cotto, Speck, Crostoni di Pane, Cetrioli, Polpette di Wagyu, Patate, Funghi sott'olio
Cheese Fondue, Ham, Speck, Croustons, Gherkins, Wagyu Meatballs, Potatoes, Mushrooms