

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
Caper Leaves, Tomata 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 ^(G)

Misticanza di Erbe Sponanee, Salmerino Marinato, Sedano Rapa, Chips di
Pane Puccia, Dressing al Sesamo
Wild Alpine Herb Salad, Marinated Char, Celeriac, Puccia Bread Chips, Sesame Dressing

Panzanella ^(G, VG)

Pane, Pomodori, Cetrioli, Capperi, Basilico,
Prezzemolo, Peperoncino, Acciughe
Panzanella Salad, Bread, Tomatoes, Cucumbers, Capers, Basil, Parsley, Chili, Anchovies

PRIMI

Linguine alle Vongole ^(G)

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 al Pomodoro ^(G, VG)

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 250g

Pomodoro, Olive, Capperi, Basilico
Wild Turbot Fillet, Mediterranean Style, Tomato, Capers, Olives, Basil

Cotoletta alla Milanese di Vitello ^(D, G)

Salvia, Limone
Milanese Breaded Veal Cutlet, Sage, Lemon

Branzino Pescato

Finocchi, Salmoriglio
Wild Seabass, Fennel, Salmoriglio Sauce

Parmigiana di Melanzane ^(D, G)

Mozzarella, Salsa Pomodoro, Basilico
Aubergine Parmigiana, Mozzarella, Tomato Sauce, Basil

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

Per 100g

Dry-Aged Rib Of Beef – Our Selection

Ribeye di Hereford 300g

Servito con Burro alle Erbe
Hereford Ribeye served with Herbs Butter

Controfiletto di Grigio Alpina 250g ^(D)

Rucola, Parmigiano, Salsa al Pepe Verde
Rocket, Parmigiano, Green Pepper Sauce

CONTORNI

Insalata Mista ^(VG)

Mixed Leaf Salad

Broccoletti ^(VG)

Aglione, Olio Peperoncino
Broccoli, Garlic, Oil, Chili

Pannocchia Grigliata Speziata ^(D)

Yoghurt
Spicy Grilled Corn, Yoghurt

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
CheeseFondue, Ham, Speck, Croustons, Gherkins, Wagyu Meatballs, Potatoes, Mushrooms

^(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.