

PIZZA LIEVITO PASTA MADRE, PASSATA POMODORO, POMODORO CONFIT, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., BASILICO

GOURMET PIZZA, CONFIT TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA D.O.P, BASIL **14 €**

INSALATA MISTICANZA, SPUMA DI CAROTE, PATATA VIOLA, FRUTTI DI BOSCO, MANDORLE

MISTICANZA SALAD, CARROTS FOAM, PURPLE POTATO, FORREST FRUITS, ALMONDS **15 €**

LATTUGA, CROSTINI DI PANE LIEVITO PASTA MADRE, GRANA PADANO D.O.P., POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA CAESAR

LETTUCE, BREAD CROSTINI, GRANA PADANO D.O.P., LOW TEMPERATURE COOKED CHICKEN, CAESAR'S SAUCE **15 €**

CULATELLO DI ZIBELLO, SONGINO, CONFETTURA DI MANDARINI

CULATELLO OF ZIBELLO, SONGINO SALAD, MANDARIN MARMALADE **18 €**

MAGATELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, INSALATA MISTICANZA, SALSA TONNATA, FRUTTI DI CAPPERI

VEAL COOKED IN LOW TEMPERATURE, MISTICANZA SALAD, TUNA SAUCE, CAPERS **16 €**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. POMODORI CUORE DI BUE, BASILICO

BUFFALO MOZZARELLA, BEEF TOMATOES, BASIL **14 €**

SALMONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE LOCALI, FINOCCHIETTO SELVATICO, PAN BRIOCHE, OLIO AGLI AGRUMI

MARINATED SALMON WITH LOCAL HERBS, WILD FENNEL, PAN BRIOCHE, OIL FLAVOURED WITH CITRUS **16 €**

MELANZANE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA DI POMODORO, GRANA PADANO D.O.P., BASILICO

AUBERGINES, FIOR DI LATTE MOZZARELLA , TOMATO SAUCE,GRANA PADANO D.O.P., BASIL **14 €**

RISOTTO AGLI STIMMI DI ZAFFERANO

RISOTTO WITH SAFFRON **16 €**

SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI, PREZZEMOLO

SPAGHETTONE DI GRAGNANO WITH CLAMS, PARSLEY **18 €**

GAZPACHO DI POMODORO, OLIO AL BASILICO, CROSTINI DI PANE LIEVITO MADRE

TOMATOES GAZPACHO, BASIL OIL, BREAD CROSTINI **13 €**

FILETTO DI MANZO PIEMONTESE, PATATE NOVELLE, ROSMARINO

FILLET OF PIDE MONT BEEF, POTATOES, ROSEMARY **28 €**

FILETTO DI BRANZINO, CREMA DI ZUCCHINE E MENTA, SPINACINO

SEA BASS FILLET, CREAM OF ZUCCHININI AND MINT, SPINACH **25 €**

SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI LOCALI

TYPICAL CHEESE SELECTION **16 €**

Coperto Cover charge 3 €

IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER ULTERIORI INFORMAZIONI (*le nostre proposte possono contenere tracce di: grano, farro, segale, orzo, avena, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte, mandorle, nocciole, pistacchi. Sedano, senape, anidride solforosa, lupini e prodotti derivati) IN CASE OF ALLEGIES OR FOOD INTOLLERANCE, WE KINDLY ASK YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR FURTHER INFORMATION (*our proposal could contain traces of: grain, spelt,rye, barley, oat. Shellfish. Fishes, eggs, peanuts,soy, milk, almonds,nuts, walnut, pistachio, nutcelery, sesame seeds, mustard, sulfur dioxide, lupin,molluscs and derived products)

Per garantire la qualità delle nostre preparazioni alcuni dei nostri ingredienti vengono abbattuti a -22°C To preserve freshness, some products are kept to -22°C

DOLCI DESSERT

TIRAMISU'

TIRAMISU' 9 €

CANNOLO ALLA SICILIANA

SICILIAN CANNOLO 10€

BABA' AL RHUM

RHUM BABA' 10 €

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

CHOCOLATE MOUSSE 10 €

SFOGLIA, CREMA, PANNA MONTATA, LAMPONI

PUFF PASTRY, CREAM, WHIPPED CREAM, RASPBERRIES 10 €

GELATI ALLE CREME

ICE CREAM SELECTION 9 €

SORBETTI ALLA FRUTTA FRESCA

FRESH FRUIT SORBETS 9 €

COMPOSTA DI FRUTTA

FRESH FRUIT SELECTION 9 €

VINI DOLCI AL CALICE DESSERT WINE BY THE GLASS

MOSCATO D'ASTI – C-VINI (Piemonte) uve/grapes: Moscato d'Asti € 6

BAROLO CHINATO – Bussia Soprana (Piemonte) uve/grapes: Nebbiolo € 8

PASSITO DI PANTELLERIA – Ben Ryè – Donna fugata (Sicilia) uve/grapes: Zibibbo € 9

CAFFE' ESPRESSO con piccola pasticceria small pastry € 2,50

100% ARABICA (Miglior caffè d'Italia 2009/2012 Best Italian coffee 2009/2012)

DIGESTIVO – AMARO € 7

WHISKY – COGNAC – CALVADOS – RHUM – GRAPPA € 10

N CASO DI ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER ULTERIORI INFORMAZIONI (*le nostre proposte possono contenere tracce di: grano, farro, segale, orzo, avena, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte, mandorle, nocciole, pistacchi, Sedano, senape, anidride solforosa, lupini e prodotti derivati) IN CASE OF ALLEGIES OR FOOD INTOLLERANCE, WE KINDLY ASK YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR FURTHER INFORMATION (*our proposal could contain traces of: grain, spelt,rye, barley, oat, Shellfish, Fishes, eggs, peanuts,soy, milk, almonds,nuts, walnut, pistachio, nutcelery, sesame seeds, mustard, sulfur dioxide, lupin,molluscs and derived products)

Per garantire la qualità delle nostre preparazioni alcuni dei nostri ingredienti vengono abbattuti a -22°C To preserve freshness, some products are kept to -22°C