

PIZZA LIEVITO PASTA MADRE, PASSATA POMODORO, POMODORO CONFIT, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO	€ 14
GOURMET PIZZA, CONFIT TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA D.O.P, BASIL	
INSALATA DELL'ORTO, ASPARAGI, ASPARAGI BIANCHI, PUREA DI CAROTE, CAROTINE ESSICcate, FIORI	€ 14
FARMER GARDEN SALAD, ASPARAGUS, WITHE ASPARAGUS, CARROTS CREAM, DRY CARROTS, FLOWERS	
PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, LATTUGA, GRANA PADANO DOP, SALSA CAESAR'S, UOVA SODE, BACON, CROSTINI DI PANE	€ 16
CHICKEN BREAST LOW TEMPERATURE COOKED, LETTUCE, GRANA PADANO DOP, CAESAR'S DRESSING, HARD BOILED EGGS, BACON, TOASTED BREAD	
CULATELLO DI ZIBELLO, CONFETTURA DI MANDARINI DI CIACULLI	€ 18
CULATELLO OF ZIBELLO, CIACULLI MANDARIN MARMELADE	
MAGATELLO DI VITELLO, SALSA TONNATA, CAPPERI, FRUTTI DI CAPPERI, FOGLIOLINE DI CUORI DI SEDANO	€ 16
VEAL MAGATELLO, TUNA SAUCE, CAPERS, LEAVES OF CELERY HEART	
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. , POMODORINI ROSSI E GIALLI, BASILICO	€ 14
BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES RED AND YELLOW, BASIL	
SALMONE MARINATO, ANETO, CAROTINA BABY, MINI FINOCCHIO, UOVA DI SALMONE	€ 16
MARINATED SALMON, DILL, BABY CARROTS, BABY FENNEL, SALMON EGGS	
MELANZANE, PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO	€ 14
AUBERGINES, TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL	
RISOTTO AGLI STIMMI DI ZAFFERANO	€ 16
RISOTTO WITH SAFFRON	
PACCHERI DI GRAGNANO DEI CAMPI, POMODORO FRESCO E BASILICO	€ 16
PACCHERI FROM GRAGNANO, FRESH TOMATOES, BASIL	
MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE, CIALDA CROCCANTE	€ 14
SEASONAL VEGETABLES SOUP, CRISPY BREAD	
FILETTO DI MANZO PIEMONTESE, TACCOLE, MANTECATO DI PATATE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	€ 28
FILLET OF PIDE MONT BEEF, PEA PEAS, MASHED POTATOES WITH EXTRA VIRGIN OIL	
SALMONE SCOTTATO, CREMA DI PISELLI, FAVE, POMODORINI DRY	€ 25
SEA RED SALMON, PEAS CREAM, FAVA BEANS, DRY TOMATOES	
SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI LOCALI	€ 16
TYPICAL CHEESE SELECTION	

Coperto Cover charge € 3

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE 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, noci, pistacchi, sedano, semi di sesamo, senape, anidride solforosa, lupini, molluschi, e prodotti derivati) IN CASE OF ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE, WE KINDLY ASK YOU TO CONTACT THE 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 nut, celery, 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

TIRAMISÙ	€ 9
TIRAMISÙ	
TORTINO DI CAROTE E MANDORLE, GELATO ALLE CAROTE	€ 10
CARROTS AND ALMONDS CAKE, CARROTS ICE CREAM	
CANNOLO DI RICOTTA, FRUTTA CANDITA, PISTACCHIO, SCAGLIE DI CIOCCOLATO	€ 9
CANNOLO SICILIANO, CANDIED FRUITS, PISTACHO, CHOCOLATE FLAKES	
TORTINO DI MELE INTEGRALE, FARINA DI MIGLIO, FRUTTA SECCA, PUREA DI MELE	€ 10
WHOLE GRAIN APPLE CAKE, MILLET FLOUR, DRIED FRUITS, PUREE OF APPLES	
MOUSSE AL CIOCCOLATO, FRAGOLA, PASSION FRUIT	€ 10
CHOCOLATE MOUSSE, STRAWBERRIES, PASSION FRUIT	
GELATI ALLE CREME	€ 9
ICE CREAM SELECTION	
SORBETTI ALLA FRUTTA FRESCA	€ 9
FRESH FRUIT SORBETS	
COMPOSTA DI FRUTTA	€ 10
FRESH FRUIT SELECTION	

Lo chef utilizza esclusivamente il cioccolato artigianale The chef uses only the homemade chocolate

C AMARO

VINI DOLCI AL CALICE DESSERT WINE BY THE GLASS	
MOSCATO D'ASTI - C-VINI (Piemonte) uve/grapes: Moscato d'Asti	€ 8
DINDARELLO FAUSTO MACULAN - Moscato passito	€ 10
CAFFÈ ESPRESSO con piccola pasticceria small pastry	€ 2,50
C CAFFÈ 100% Arabica (Miglior caffè d'Italia 2009/2012 Best Italian coffee 2009/2012)	
DIGESTIVO - AMARO - GRAPPA	€ 7
WHISKY - COGNAC - CALVADOS - RHUM	€ 10

Coperto Cover charge € 3

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE 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, noci, pistacchi, sedano, semi di sesamo, senape, anidride solforosa, lupini, molluschi, e prodotti derivati) IN CASE OF ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE, WE KINDLY ASK YOU TO CONTACT THE STAFF FOR FURTHER INFORMATION (*our proposals could contain traces of: grain, spelt, rye, barley, oat, shellfish, fishes, eggs, peanuts, soy, milk, almonds, nuts, walnut, pistachio nut, celery, 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