

# eat.

POWERED BY  
CHEF ANDREA BERTON

### IL CANTABRICO

*Pomodoro, acciughe del Cantabrico Reserva e origano  
Tomato, Cantabrian anchovies and oregano*

30

### IL TARTUFO

*Formaggio fondente e tartufo nero di Norcia  
Melted cheese and Norcia's black truffle*

40

### IL PATA NEGRA

*Pata negra e concassè di pomodoro  
Tomato concasse and Pata negra*

40

<b>LE CHIPS</b> <i>Chips di patate Potatoes chips</i>	<b>LA TEMPURA</b> <i>Gambero in tempura Shrimp tempura</i>	<b>L'ACCIUGA</b> <i>Crostino, acciughe del Cantabrico Reserva, salsa olandese Crostino, Cantabrian anchovies Reserva, hollandaise sauce</i>	<b>LO SCAMPO</b> <i>Crostino, scampo, avocado, lime Crostino, shrimp, avocado, lime</i>
10	10	10	14
<b>LA POLENTA SOFFIATA</b> <i>Polenta soffiata, guacamole Fried polenta, guacamole</i>	<b>LE OSTRICHE</b> <i>Ostrica concava francese Crassostrea Gigas French concave Oyster Crassostrea Gigas</i>	<b>IL GAMBERO</b> <i>Crostino, gambero rosso, maionese all'arancia Crostino, red prawn, orange mayonnaise</i>	<b>LA RICCIOLA</b> <i>Crostino, ricciola, salsa teri-yaki, sesamo nero Crostino, amberjack, teriyaki sauce, black sesame</i>
12	10	12	12

**pizza to share.**

## gli antipasti.

**IL BACCALÀ**  
*Baccalà mantecato con polenta  
Creamed Baccalà with polenta*

18

**IL SALMONE**  
*Salmon affumicato Coda Nera  
Riserva, composta di pere senapata  
Smoked salmon Coda Nera  
Riserva, mustard pear compost*

24

**IL VITELLO**  
*Vitello tonnato, sedano croccante  
Veal with tuna sauce, crispy celery*

18

**LA TARTARE**  
*Tartare di Angus, maionese  
affumicata, tuorlo d'uovo  
Angus Tartare, smoked  
mayonnaise, egg yolk*

22

## il tartufo.

**LA POLENTA**  
*Polenta, fonduta di Grana Padano, tartufo  
nero di Norcia  
Polenta, Grana Padano fondue, Norcia's  
black truffle*

40

## i secondi.

**L'OMBRINA**  
*Trancio di ombrina arrostito, cime di  
rapa, bottarga e limone candito  
Slice of roasted croaker, turnip greens,  
bottarga and candied lemon*

28

**IL POLPO**  
*Polpo arrosto, purea di patate alla  
senape  
Roasted octopus, mustard mashed  
potatoes*

30

**LA GUANCIA**  
*Guancia di manzo brasata, sedano rapa  
Braised beef cheek, celeriac*

32

**IL FILETTO**  
*Filetto di manzo, panure di arachidi,  
porro fondente bruciato e jus  
Beef fillet, peanut panure, burnt leek and  
jus*

36

**IL POLLETTO**  
*Pollo arrosto con patate al forno  
Roast chicken with baked potatoes*

28

## il dolce.

**IL TIRAMISÙ**  
*Tiramisù  
Tiramisù*

16

**IL CAMELLO**  
*Tartelletta, caramello salato, cremoso al cioccolato e pop corn  
Tartlet, salted caramel, creamy chocolate and pop corn*

16

**IL GELATO AL CAFFÈ'**  
*Crumble di farina di mandorle, gelato alla vaniglia e caffè  
Almond flour crumble, vanilla ice cream and coffee*

12

**IL GELATO AL CIOCCOLATO**  
*Crumble di farina di mandorle, gelato alla vaniglia, salsa calda  
al cioccolato fondente  
Almond flour crumble, vanilla ice cream and hot dark  
chocolate sauce*

12

## cocktail.

**SPRITZ FERRARI**  
*Maximum Blanc de Blancs, Aperol, soda  
Maximum Blanc de Blancs, Aperol, soda*

20

**MARE TONIC**  
*Gin Mare, Royal Bliss Creative Tonic Water,  
scorza di limone  
Gin Mare, Royal Bliss Creative Tonic Water,  
lemon peel*

20

**LIMONCELLO SPRITZ**  
*Maximum Blanc de Blancs, Limoncello,  
Soda  
Maximum Blanc de Blancs, Limoncello,  
Soda*

20

**MOSCOW MULE**  
*Vodka Belvedere, Royal Bliss Seductive  
Ginger Beer Taste, succo di limone  
Vodka Belvedere, Royal Bliss Seductive  
Ginger Beer Taste, lime juice*

20

**MILANO - COURMAYEUR**  
*Campari, Vermouth rosso, St. Germain e  
velluto di limone  
Campari, Vermouth rosso, St. Germain and  
lime velvet*

20

## red wine.

<b>TORRETTE SUPÉRIEUR</b> <i>2017, Les Cretes, Valle d'Aosta</i>	45	<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SAINT URBANO</b> <i>2015, Speri, Veneto</i>	45	<b>SOLAIA</b> <i>2014, Antinori, Toscana</i>	350
<b>FUMIN "ESPRIT FOLLET"</b> <i>2016, La Crotta di Vegneron, Valle d'Aosta</i>	55	<b>CARMIGNANO POGGILARCA</b> <i>2016, Tenuta di Artimino, Toscana</i>	35	<b>ZIGGURAT</b> <i>2017, Tenute Lunelli, Umbria</i>	40
<b>GRIGNOLINO D'ASTI LIMONTE</b> <i>2018, Braida, Piemonte</i>	30	<b>IRIS</b> <i>2015, Tenuta di Artimino, Toscana</i>	70	<b>MOSSONE</b> <i>2015, Santa Barbara, Marche</i>	55
<b>NEBBIOLO D'ALBA BERNARDINA</b> <i>2017, Cereeto, Piemonte</i>	55	<b>AURITEA</b> <i>2016, Tenute Lunelli, Toscana</i>	78	<b>TURRIGA</b> <i>2003, Argiolas, Sardegna</i>	130
<b>BARBERA D'ASTI BRICCO DELL'UCCELLONE</b> <i>2016, Braida, Piemonte</i>	80	<b>LUCE</b> <i>2013, Luce della Vite, Toscana</i>	160	<b>NERO D'AVOLA CAPITOLO UNO</b> <i>2012, Terre Siciliane, Sicilia</i>	55
<b>BAROLO</b> <i>2015, Cereeto, Piemonte</i>	95	<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RIPE AL CONVENTO RISERVA</b> <i>2009, Frescobaldi, Toscana</i>	150	<b>NONO'</b> <i>2012, Terre Siciliane, Sicilia</i>	50
<b>BAROLO BRUNATE</b> <i>2013, Cereeto, Piemonte</i>	145	<b>GUADO AL TASSO</b> <i>Antinori, Toscana</i>	140	<b>CLOSE DE L'ORATORIE DES PAPES ROUGE</b> <i>2016, Oger, Francia</i>	75
<b>BAROLO VIGNA COLONELLO</b> <i>2013, Prunotto, Piemonte</i>	190	<b>GIAMONTE</b> <i>2012, Tenuta di Cstigliani, Toscana</i>	140	<b>CHATEAU DES LAURETS BARON</b> <i>2015, Edmond de Rothschild, Francia</i>	80
<b>COPIERE NERO</b> <i>2016, Vigne Olcru, Lombardia</i>	45	<b>SASSICAIA</b> <i>2014, Tenuta San Guido, Toscana</i>	290	<b>VOSNE ROMANÉE</b> <i>2014, Domaine Faiveley, Francia</i>	110
<b>SFORZATO DI VALTELLINA CORTE DI CALMA</b> <i>2016, Marmete Prevostini, Lombardia</i>	70	<b>ORNELLAIA</b> <i>2015, Tenuta dell'Ornellaia, Toscana</i>	300	<b>TE WAHI</b> <i>2014, Cloudy Bay, Nuova Zelanda</i>	95
<b>CORTE DEL LUPO</b> <i>2018, Ca' del Bosco, Lombardia</i>	45	<b>TIGNANELLO</b> <i>2014, Antinori, Toscana</i>	130	<b>BARDA PINOT NOIR</b> <i>2014, Argentina</i>	85

## bubbles.

<b>MAXIMUM BLANC DE BLANCS</b> <i>Cantine Ferrari</i>	45	10
<b>MAXIMUM BLANC DE BLANCS - MAGNUM</b> <i>Cantine Ferrari</i>	95	
<b>MAXIMUM ROSE'</b> <i>Cantine Ferrari</i>	55	
<b>RISERVA LUNELLI 2009</b> <i>2009, Cantine Ferrari</i>	85	
<b>RISERVA LUNELLI 2009 - MAGNUM</b> <i>2009, Cantine Ferrari</i>	200	
<b>PERLÉ BIANCO RISERVA LUNELLI</b> <i>2011, Cantine Ferrari</i>	70	
<b>PERLÉ NERO RISERVA</b> <i>2010, Cantine Ferrari</i>	100	
<b>GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE</b> <i>2006, Cantine Ferrari</i>	150	
<b>PERLÉ ROSÉ RISERVA</b> <i>2014, Cantine Ferrari</i>	80	15
<b>PERLÉ ROSÉ RISERVA - MAGNUM</b> <i>2013, Cantine Ferrari</i>	160	
<b>FERRARI MILLESIMATO - JEEROBOAM</b> <i>2014, Cantine Ferrari</i>	300	
<b>FERRARI MILLESIMATO - MATHUSALEM</b> <i>2012, Cantine Ferrari</i>	500	

## champagne.

<b>CHAMPAGNE CUVÉE SAINT PETERSBOURG</b> <i>Veuve Clicquot</i>	100	18
<b>CHAMPAGNE CUVÉE SAINT PETERSBOURG</b> <i>MAGNUM Veuve Clicquot</i>	250	
<b>CHAMPAGNE CUVÉE SAINT PETERSBOURG</b> <i>JEROBOAM Veuve Clicquot</i>	600	
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b> <i>Veuve Clicquot</i>	120	20
<b>CHAMPAGNE EXTRA BRUT EXTRA OLD</b> <i>Veuve Clicquot</i>	165	
<b>CHAMPAGNE LA GRANDE DAME 2006</b> <i>Veuve Clicquot</i>	215	
<b>CHAMPAGNE VINTAGE 2008</b> <i>Dom Pérignon</i>	240	
<b>CHAMPAGNE VINTAGE 2008 MAGNUM</b> <i>Dom Pérignon</i>	600	
<b>CHAMPAGNE P2 2002</b> <i>Dom Pérignon</i>	520	
<b>CHAMPAGNE ROSÉ VINTAGE 2006</b> <i>Dom Pérignon</i>	395	
<b>CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE</b> <i>Krug</i>	230	
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b> <i>Krug</i>	345	
<b>CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS</b> <i>Ruinart</i>	140	
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b> <i>Ruinart</i>	140	
<b>CHAMPAGNE DOM RUINART 2007</b> <i>Ruinart</i>	240	

## white wine.

<b>CHARDONNAY CUVÉE BOIS</b> <i>2016, Les Cretes, Valle d'Aosta</i>	75	
<b>NEIGE D'OR</b> <i>2016, Les Cretes, Valle d'Aosta</i>	95	
<b>PETT ARWINE</b> <i>2018, Les Cretes, Valle d'Aosta</i>	40	10
<b>BLANGÉ</b> <i>Azienda Agricola Cereeto, Piemonte</i>	40	10
<b>CORTE DEL LUPO</b> <i>2018, Ca' del Bosco, Lombardia</i>	65	
<b>CERVARO DELLA SALA</b> <i>2015, Castello della Sala, Umbria</i>	75	
<b>QUARTER</b> <i>2016, Terre Siciliane, Sicilia</i>	50	12
<b>GRILLO ARIA</b> <i>2018, Terre Siciliane, Sicilia</i>	30	8
<b>CATARRATTO ARIA</b> <i>2018, Terre Siciliane, Sicilia</i>	30	8
<b>CHABLIS</b> <i>2018, Domaine Gilbert Picq, Francia</i>	65	15
<b>GEWÜRZTRAMINER</b> <i>2018, Lechburg, Romania</i>	35	8
<b>SAUVIGNON BLANC</b> <i>2018, Lechburg, Romania</i>	35	8
<b>SAUVIGNON BLANC</b> <i>2018, Cloudy Bay, Nuova Zelanda</i>	65	
<b>TE KOKO</b> <i>Cloudy Bay, Nuova Zelanda</i>	80	

## le zuppe.

**LA ZUCCA**  
*Crema di zucca, zenzero, ricotta  
all'olio extra vergine di oliva  
Pumpkin cream, ginger, ricotta of  
extra virgin olive oil*

20

**LE LENTICCHIE**  
*Zuppa di lenticchie, cavolo nero,  
formaggio valdostano gratinato  
Lentil soup, black cabbage, Valle  
d'Aosta cheese*

20

## le insalate.

**L'ICEBERG**  
*Insalata iceberg, pollo, salsa caesar,  
Grana Padano  
Iceberg salad, chicken, caesar sauce,  
Grana Padano*

20

**IL RADICCHIO**  
*Radicchio di Treviso alla piastra,  
lamponi, salsa di Grana Padano  
Grilled Treviso radicchio, raspberries,  
Grana Padano sauce*

22

**LA QUINOA**  
*Quinoa, carote, avocado, capperi, olive,  
code di gamberi  
Quinoa, carrots, avocado, capers, olives,  
prawn tails*

20

**LE CIME DI BROCCOLO**  
*Cime di broccolo, mozzarella di bufala,  
acciughe e pane croccante  
Broccoli tops, buffalo mozzarella,  
anchovies and crispy bread*

22

## la pasta.

**I FRUTTI DI MARE**  
*Spaghetti Felicetti e frutti di mare  
Spaghetti Felicetti and seafood*

28

**IL RISOTTO**  
*Risotto, Grana Padano, salsa al vino rosso  
Risotto, Grana Padano, red wine sauce*

24

**LA LASAGNA**  
*Lasagna di crostacei  
Shellfish Lasagna*

28

**LA CARBONARA MISTA**  
*Pasta mista, salsa carbonara, guanciale  
croccante  
Mixed pasta, carbonara sauce, crispy  
cheek lard*

24

**LE TAGLIATELLE**  
*Tagliatelle, ragù, fonduta di Grana Padano  
Tagliatelle, ragu, Grana Padano fondue*

24

**I PIZZOCCHERI**  
*Pizzoccheri con patate croccanti  
Pizzoccheri with crispy potatoes*

24

## caffetteria.

**ESPRESSO**  
Espresso

3

**AMERICANO**  
American coffe

4

**CAFFÈ CORRETTO**  
Coffe with Sambuca

4

**CAPPUCCINO**  
Cappuccino

4

**TÈ E TISANE**  
Tea and infusions

6

## to share.

**IL MONTBLANC**  
*Semifreddo con cuore al cioccolato, marron glacé e meringa  
bruciata  
Heart chocolate Semifreddo, marron glacé and burnt meringue*

26

**LES ABEILES MUSCAT**  
*Les Cretes, Valle d'Aosta*

35

8

**CHAMBAVE MUSCAT**  
*La Crotta di Vegneron, Valle d'Aosta*

8

**TORCOLATO**  
*Maculan, Veneto*

40

10

**CORI' PASSITO**  
*Terre Siciliane, Sicilia*

30

6

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio che fornirà l'apposita documentazione. It is possible to have information about the allergens by asking to the staff the appropriate documentation blast freezing. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Some fresh products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

# drink.