

LUNCH

LUN/VEN 12.30 / 14.30 MON/FRI

...per INIZIARE

PEARL & PERLAGE FRANCIACORTA - P	18
Calice di Franciacorta & 2 ostriche	
Glass of Franciacorta & 2 oysters	
Glass Franciacorta & 2 Austern	
Verre de Franciacorta & 2 huîtres	
PEARL & PERLAGE CHAMPAGNE - P	20
Calice di Champagne & 2 ostriche	
Glass of Champagne & 2 oysters	
Glass Champagne & 2 Austern	
Verre de Champagne & 2 huîtres	
CAVIAR & PERLAGE FRANCIACORTA - D	45
Calice di Franciacorta & caviale	
Glass of Franciacorta & caviar	
Glass Franciacorta & Kaviar	
Verre de Franciacorta & caviar	
CAVIAR & PERLAGE CHAMPAGNE - D	49
Calice di Champagne & caviale	
Glass of Champagne & caviar	
Glass Champagne & Kaviar	
Verre de Champagne & caviar	

LE OSTRICHE

GILLARDEAU N.2 - BRETAGNA - P	7
-------------------------------	---

GLI ANTIPASTI

TENTACOLO DI POLPO, PURÈ DI CECI ROSA, Salsa Chimichurri con Olive - P/G/H	26
Octopus tentacle, pink chickpea puree, Chimichurri sauce, olives	
Oktopus-Tentakel, rosa Kichererbsenpüree, Chimichurri-Sauce, Oliven	
Tentacule de pieuvre, purée de pois chiches roses, sauce Chimichurri, olives	
TARTARE DI TONNO - D/C/F	25
Tuna knife-cut tartare	
Mit messer geschnittenem Tatar von Thunfisch	
Tartare de ton coupées au couteau	

I PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI, - D/P/A/C	27
BOTTARGA DI TONNO ROSSO, MUDDICA ATTURRATA	
Spaghetti with carpet shell clams, bluefin tuna roe, breadcrumbs	
Spaghetti mit echten Teppichmuscheln, Rogen vom Roten Thun, Semmelbrösel	
Spaghetti aux paires, œufs de thon rouge, chapelure	
LA CARBONARA - C/G/A	26
Carbonara	
Carbonara	
Carbonara	

I SECONDI

BRANZINO ALLA GRIGLIA, PROFUMO DI ROSMARINO E CEDRO, PATATA DAUPHINOISE, INSALATA MISTA - D/G	27
Grilled Sea bass, rosemary and cedar scent, potato dauphinoise, mixed salad	
Gegrillter Wolfsbarsch, Rosmarin-Zeder-Duft, Kartoffel-Dauphinoise, gemischter Salat	
Bar grillé, parfum de romarin et de cédrat, pommes de terre dauphinoises, salade mixte	
RIB-EYE DI VITELLO CON Salsa HOLLANDAISE FATTA IN CASA CON ERBE FRESCHE, PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO AL PROFUMO DI TARTUFO E PARMIGIANO - G/C	35
Veal chop with homemade Hollandaise sauce with fresh herbs, potatoes aromatised with rosemary, truffle and Parmigiano cheese	
Kalbssteak mit hausgemachter Sauce Hollandaise mit frischen Kräutern, rustikale Kartoffeln mit Rosmarin, Trüffel und Parmigiano aromatisiert	
Côte de veau avec sauce hollandaise maison aux herbes fraîches, pommes de terre rustiques aromatisées au romarin, à la truffe et au Parmigiano	
POLLO MARINATO ALL'ARANCIA E ACHIOTE - N CON PATATA E POMODORINI AL FORNO, SPINOSE	20
Orange and achiote marinated chicken, baked potato and cherry tomatoes, buckthorn	
Hähnchen mit Orangen und Achiote mariniert, gebackene Kartoffel und Kirschtomate, Sanddorn	
Poulet mariné à l'orange et à l'achiote, pommes de terre au four et tomates cerises, argousier	



SNACK

12.30 / 18.00

SANDWICH & PINSE

Sandwich al Pollo, pesto Trapanese, Fontina, pancetta, pane integrale - G/E/A 11

Chicken, Trapanese pesto, Fontina cheese, bacon, whole-wheat bread
[Hähnchen, Trapanese-Pesto, Fontina-Käse, Bauchspeck, Vollkornbrot](#)
Poulet, pesto Trapanese, fromage Fontina, bacon, pain intégral

MARGHERITA A/G Pinsa Pomodoro, mozzarella, basilico 10

Tomato, Mozzarella, Basil
[Tomate, Mozzarella, Basilikum](#)
Tomate, Mozzarella, Basilic

EMILIANA A/G Pinsa Crudo di Parma e mozzarella 12

Parma Ham, Mozzarella
[Parmaschinken, Mozzarella](#)
Jambon de Parme, Mozzarella

le INSALATE

LA CAESAR - A/G/C/L 18

Insalata, pomodori, pollo, Grana Padano, crostini di pane, salsa Caesar
Salad, tomatoes, chicken, Grana Padano bread croutons, Caesar sauce
[Salat, Tomaten, Hähnchen, Grana Padano, Brotrcroutons, Caesar-Sauce](#)
Salade, tomates, poulet, Grana Padano, croûtons de pain, sauce Caesar

LA GRECA - G 16

Feta, pomodori cornobel, cipolla, olive kalamata, tzaziki
Feta, cornobel tomatoes, onion, kalamata olives, tzaziki
[Feta, Cornobeltomaten, Zwiebel, Kalamata-Oliven, Tzaziki](#)
Feta, tomates Cornobel, oignon, olives kalamata, tzaziki

OTHER BITES

MAXI TOAST - G 9

Prosciutto cotto e fontina
Cooked ham and Fontina cheese
[Gekochter Schinken und Fontina-Käse](#)
Jambon cuit et fromage Fontina

PROSCIUTTO CRUDO, MELONE 16

Raw ham, melon and figs
[Rohschinken, Melone und Feigen](#)
Jambon cru, melon et figues

CAPRESE - G 14

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico
Buffalo Mozzarella DOP, tomatoes, basil
[Büffel-Mozzarella DOP, Tomaten, Basilikum](#)
Mozzarella de bufflonne, tomates, basilic

MOZZARELLA DI BUFALA DOP, ALICI DEL CANTABRICO - G/D 18

Buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies
[Büffelmozzarella, kantabrische Sardellen](#)
Mozzarella de bufflonne, anchois cantabriques

POKE BOWL 18

Riso venere, salmone, edamame, ceci, frutta esotica, semi di sesamo, kimchi, salsa teriaki
Venus rice, salmon, edamame, chickpeas, exotic fruit, sesame seeds, kimchi, teriaki sauce
[Venusreis, Lachs, Edamame, Kichererbsen, exotische Früchte, Sesamsamen, Kimchi, Teriaki-Sauce](#)
Riz Venus, saumon, edamame, pois chiches, fruits exotiques, graines de sésame, kimchi, sauce teriaki

TAPAS

5 TAPAS & TAPINADA DEL GIORNO D/A/P/E 25

5 Tapas & Tapinada of the day
[5 Tapas & Tapinada des Tages](#)
5 Tapas et Tapinada du jour

IN QUESTO ESERCIZIO I PRODOTTI DELLA PESCA, SERVITI CRUDI E LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO SONO SOTTOPOSTI AL TRATTAMENTO DI CONGELAMENTO PREVENTIVO SANITARIO (ABBATTIMENTO RAPIDO -20) AI SENSI DEL REGOLAMENTO COMUNITARIO 853/04
IN THIS EXERCISE, THE SH PRODUCTS, SERVED RAW AND THE GASTRONOMIC PREPARATIONS BASED ON RAW SH ARE SUBJECTED TO THE PREVENTIVE HEALTH FREEZING TREATMENT (QUICK BLAST CHILLING -20) IN ACCORDANCE WITH EU REGULATION 853/04 ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O CONGELATI. SOME PRODUCTS CAN BE DEEP-FROZEN OR FROZEN.
IL NOSTRO PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE.
OUR STAFF IS AVAILABLE TO PROVIDE ANY SUPPORT OR INFORMATION ALSO BY SHOWING SUITABLE DOCUMENTATION.
NEI PIATTI DA NOI SERVITI POTREBBERO ESSERE PRESENTI TRACCE DI ALLERGENI DOVUTE A CONTAMINAZIONI CROCIATE
IN THE DISHES WE SERVE THERE MAY BE TRACES OF ALLERGENS DUE TO CROSS-CONTAMINATION

ALLERGENI:
A: GLUTINE
B: CROSTACEI E DERIVATI
C: UOVA E DERIVATI
D: PESCE E DERIVATI
E: ARACHIDI E DERIVATI
H: FRUTTA CON GUSCIO
I: SEDANO E DERIVATI
L: SENAPE E DERIVATI
M: SESAMO
N: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
O: LUPINI E DERIVATI
P: MOLLUSCHI E DERIVATI

ALLERGENS:
A: GLUTEN
B: CRUSTACEANS AND DERIVATIVES
C: EGGS AND DERIVATIVES
D: FISH AND DERIVATIVES
E: PEANUTS AND DERIVATIVES
F: SOYA AND DERIVATIVES
G: MILK AND DERIVATIVES
H: FRUIT WITH SHELL
I: CELERY AND DERIVATIVES
L: MUSTARD AND DERIVATIVES
M: SESAME
N: SULFUR DIOXIDE AND SULFITE
O: LUPINS AND DERIVATIVES
P: MOLLUSCS AND DERIVATIVES

Allergene:
A: GLUTEN
B: KRUSTENTIERE UND DERIVATE
C: EIER UND DERIVATE
D: FISCH UND FISCHNEBENERZEUGNISSE
E: ERDNÜSSE UND DERIVATE
H: NÜSSE
I: SELLERIE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE
L: SENF UND SENFDERIVATE
M: SESAM
N: SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
O: LUPINEN UND DERIVATE
P: WEICHTIERE UND FOLGEERZEUGNISSE

Allergènes :
A : GLUTEN
B : CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS
C : OEUFs ET DÉRIVÉS
D : POISSONS ET DÉRIVÉS
E : ARACHIDES ET DÉRIVÉS
H : NOIX
I : CÉLERI ET PRODUITS DÉRIVÉS
L : MOUTARDE ET DÉRIVÉS
M : SÉSAME
N : ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES
O : LUPINS ET DÉRIVÉS
P : MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS