

# Behind the scenes of your experience



## Dinner Menu

### Starters / Antipasti

Marinated anchovies with fennel salad and red grapefruit Alici marinate con insalata di finocchi e pompelmo rosa	€ 12,00
Smoked salmon flan cupola with celery and mango salad, served with yogurt sauce dressing Cupola di salmone affumicato con insalata di sedano, mango e salsa allo yogurt	€ 14,00
Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania, tomatoes and fresh basil pesto <sup>∨</sup> Insalata Caprese con mozzarella di bufala campana, pomodori e pesto di basilico <sup>∨</sup>	€ 12,00
Prosciutto di Parma PDO (dry-cured ham) and Sicilian melon Prosciutto di Parma DOP e melone di Sicilia	€ 12,00
Buffalo mozzarella from Campania and Prosciutto di Parma PDO (dry-cured ham) Mozzarella di bufala campana e Prosciutto di Parma DOP	€ 14,00
Thinly sliced pork fillet home-smoked in thyme and star anise, with Stark red apple and fennel Filetto di maiale affumicato in casa al timo e anice stellato, con mele Stark e finocchi	€ 14,00
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold; margin-right: 10px;">CHEF'S SPECIALS</div> <div>           Roman Panzanella (bread salad) topped with Cod fillet from the Lofoten islands*, prepared with fresh tomatoes, cucumbers, red onion, basil and wine vinegar            Panzanella alla Romana con cuore di filetto di baccalà delle Lofoten*, preparata con pomodoro fresco, basilico, cipolla rossa, cetrioli e aceto di vino         </div> </div>	€ 15,00

### Pasta, Risotto, Soup / Primi piatti

All our pasta is homemade by our Chefs / Tutte le nostre paste sono fatte in casa dai nostri Chef

Vegetable Minestrone with herb-seasoned croutons (served hot) <sup>∨</sup> Minestrone di verdure con crostini aromatizzati alle erbe (servito caldo) <sup>∨</sup>	€ 12,00
Risotto with porcini mushrooms*, velvety peas sauce, saffron and Castelmagno cheese <sup>∨</sup> Risotto con funghi porcini*, vellutata di piselli, zafferano e Castelmagno <sup>∨</sup>	€ 15,00
Lasagna Bolognese Lasagne alla bolognese	€ 15,00
Fettuccine egg pasta with chicken bites, savoy cabbage, black truffle and grated egg yolk Fettuccine con bocconcini di pollo, verza, tartufo nero e tuorlo d'uovo grattato	€ 15,00
Tonnarelli - <i>traditional southern Italy spaghetti-like pasta made with eggs</i> - with lemon flavoured shrimps, cherry Pachino tomatoes and arugula Tonnarelli con gamberetti al limone, pomodorini Pachino e rucola	€ 16,00
Raviolis filled with ricotta and spinach in a creamy Datterino tomato sauce, basil, and smoked provolone cheese <sup>∨</sup> Ravioli di ricotta e spinaci, con pomodorini datterino, basilico e provola affumicata <sup>∨</sup>	€ 16,00
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold; margin-right: 10px;">CHEF'S SPECIALS</div> <div>           Orecchiette - <i>traditional small ear-shaped pasta from Puglia region</i> -            with beetroot pesto, olives and dry salted ricotta <sup>∨</sup>            Orecchiette con pesto di barbabietola, olive taggiasche e ricotta vaccina salata <sup>∨</sup> </div> </div>	€ 14,00
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold; margin-right: 10px;">CHEF'S SPECIALS</div> <div>           Cavatelli - <i>pasta in the form of small shells having rolled edges</i> -            with sea bass, calamari, shrimp sauce and San Marzano tomato pesto            Cavatelli con ragù di spigola, calamari, gamberi e pesto di pomodori San Marzano secchi         </div> </div>	€ 16,00

## Main courses / Secondi piatti

Served with a side dish / Serviti con il loro contorno

### Fish and Shellfish / Pesci e Crostacei

Norwegian salmon cubes in poppy seed crust, caramelized red onion and basil mayonnaise € 22,00  
Cubi di salmone Norvegese in crosta di semi di papavero, cipolla rossa caramellata e maionese al basilico

Mediterranean Monkfish - *delicious boneless dense meat, low in fat, with a mild sweet taste* - € 25,00  
served in guazzetto sauce with cherry tomatoes, taggiasche pitted olives and fresh capers in bloom  
Rana pescatrice in guazzetto di pomodorini, olive taggiasche e capperi in fiore

Whole steamed lobster (served already shelled) with cereal salad, € 27,00  
crunchy vegetables and agrums  
Astice intero al vapore (servito già sgusciato) con insalata di cereali,  
verdure croccanti e agrumi



North Atlantic scallops with Mantua pumpkin cream, amaretti crumbs and coffee powder € 24,00  
Capesante del Nord Atlantico con crema di zucca Mantovana, amaretti sbriciolati e polvere di caffè

Rosemary larded Swordfish, with aubergine pesto and tomato concassé € 24,00  
Pesce spada lardellato al rosmarino, con pesto di melanzane e concassé di pomodoro

### Meat / Carne

Grilled lamb chops flavoured with fresh mint € 20,00  
Costolette di agnello grigliate e aromatizzate alla menta

Duck a l'orange with honey and bay leaf € 22,00  
Coscio d'anatra all'arancia con miele e alloro

Veal tenderloin medallion (8oz) flavoured with herb-infused oil (thyme, marjoram, sage and rosemary) € 24,00  
Medaglione di filetto di vitella aromatizzato con olio al timo, maggiorana, salvia e rosmarino

Sliced beef tenderloin (8oz) served with toasted bread and Béarnaise sauce dressing € 24,00  
Tagliata di filetto di manzo con pane tostato e salsa Bernese



Rabbit roulade, with Lucanian sausage, prunes and Quinces apple compote € 22,00  
Rollè di coniglio con ripieno di salsiccia Lucanica, prugne e mele Cotogne

### Cheese selection / Selezione di Formaggi.

€22,00

Our selection of four finest Italian cheese, served with fruit and red onion chutney, Acacia honey and a variety of homemade bread

Selezione di quattro pregiati formaggi italiani, serviti con mostarda di frutta e cipolla rossa, miele di acacia e accompagnati da una varietà di pane fatto in casa

*Castelmagno DOP, Piedmont / Piemonte • Caciocavallo Podolico del Gargano, Puglia Region / Puglia  
Pecorino di Fossa DOP, Marche Region / Marche • Gorgonzola Piccante DOP, Piedmont / Piemonte*

### Desserts & Fruit / Dolci e frutta

Crunchy hazelnut lace biscuits layered with white chocolate and blueberry mousse € 10,00  
Millefoglie di cialda croccante con nocciole e mousse al cioccolato bianco e mirtillo

Apple strudel with vanilla custard sauce (served hot) € 10,00  
Strudel di mele con crema inglese alla vaniglia (servito caldo)

White chocolate and fresh mint semifreddo € 10,00  
Semifreddo al cioccolato bianco e menta fresca

Lemon delight from Sorrento\* € 12,00  
- *Italian sponge cake filled with limoncello cream and covered in a lemon and whipped cream glaze* -  
Delizia al limone di Sorrento\*

Tiramisù with chocolate chips and amaretti biscuits € 12,00  
Tiramisù con gocce di cioccolato e amaretti

Dark chocolate cake soft-hearted (served hot, 15 min) € 12,00  
- *chocolate sponge cake filled with chocolate and almonds fondue* -  
Tortino al cioccolato con cuore di fondente e mandorle (servito caldo, 15 min)

Seasonal fresh fruit assortment € 8,00  
Tagliata di frutta fresca di stagione

### Artisanal Gelato / Gelati artigianali

Vanilla gelato cup with hot dark chocolate 75% € 8,00  
Coppa di gelato alla vaniglia con cioccolato caldo fondente al 75%

Chocolate gelato cup with hot crème anglaise à l'orange € 8,00  
Coppa di gelato al cioccolato con Crema Inglese calda all'arancia

Pistachio gelato cup with hot white chocolate € 8,00  
Coppa di gelato al pistacchio con cioccolato bianco caldo

(\*): Frozen products / Prodotti surgelati - I prodotti contrassegnati con (\*) sono congelati o surgelati all'origine.

