






MENU' BRASSERIE

Disponibile dalle 12.30 alle 14.30 - Available from 12.30pm to 2.30pm

ANTIPASTI - STARTERS

-  Petali di Bresaola della Valtellina Dop con Rucola, Arance e dressing all'Aceto di Mele 11.50€
Petals of Dop Bresaola from Valtellina with Rocket salad, Orange and Apple vinegar dressing
-  Insalatina di Gamberi al vapore su letto di Valeriana con Salsa al Curry e Sesamo Nero 12.50€
Steamed Shrimps salad with Valeriana and Curry sauce scented with black Sesame (2,9,10,11)
- Millefoglie scomposta con Crudo di Parma, Formaggio spalmabile e Giardiniera 10.50€
Breakdown millefeuille with Raw Ham from Parma, Cheese cream and pickled Vegetables (1,7,3)
-  Rosti di Polenta Taragna gratin con Spinaci al Burro e Gorgonzola Dop 10.00€
Rosti of Cornmeal mush au gratin with Spinach sauteed with Butter, Dop Gorgonzola Cheese (7)

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

-  Risottino Carnaroli "Azienda Meraviglia" mantecato al Pesto di Prà, 13.00€
Mazzancolle e Mandorle tostate (2,5,7,8,9)
"Azienda Meraviglia" Carnaroli Rice creamed with Pesto Dop from Prà, Mazzancolle prawns and toasted Almonds
- Fusilli padellati con passata di San Marzano, Ricotta e Pancetta Croccante 11.00€
Fusilli pasta sautéed with San Marzano Tomato puree, Ricotta Cheese and crispy Bacon (1,7)
- Spaghetti saltati con Aglio, Olio, Acciughe, Pomodori secchi e Mollica tostata 10.00€
Spaghetti sautéed with Garlic, Oil, Anchovies, Dried Tomatoes and toasted Bread crumble (1,4,9)
-  Tortellacci i ripieni di Magro maneggiati al Burro spumeggiante, Salvia, Semi di Papavero 12.00€
Ricotta and Spinach Ravioli with Butter, Sage and Poppy seeds (1,3,7,9)

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

-  Straccetti di Manzo leggermente scottati su letto di Rucola, 14.00€
Scaglie di Grana e riduzione al Balsamico (7)
Seared Beef stripes with Rocket salad, Grana shavings and Balsamic vinegar reduction
- Panatina di Suinetto al forno con Patate al Rosmarino 12.00€
Breaded cutlet of baked Pork with Potatoes scented with Rosemary (1)
-  Filetto di Orata ai ferri con giardinetto di Verdure al vapore e salsa Citronette 14.50€
Fillet of grilled Gilthead Bream with steamed Vegetables and Citronette Sauce (4)
-  Hamburger vegetariano con Finocchi croccanti e Salsa Soia 11.00€
Veggy Hamburger with crunchy Fennels and Soy sauce (1,6)
- Dessert del giorno del nostro Pasticciere - Daily Dessert from our pastry Chef 7.00€
Tagliata di Frutta fresca di stagione - Sliced fresh fruit 9.00€

Alcuni piatti, in base alla stagionalità e alla reperibilità di prodotti freschi, possono essere preparati con **prodotti congelati**. Chiedere maggiori informazioni al personale di sala.

Some dishes, due to the market's seasonal availability, might be prepared using **frozen products**.

Please ask the Restaurant Staff for further details.

Gli allergeni sono indicati fra parentesi sotto il prezzo.

In caso di intolleranze o allergie segnalarlo allo personale di sala.

The allergenic are listed in brackets under the price.

In case you are allergic please inform the staff.