

GRILL

IN UN AMBIENTE ELEGANTE MA INFORMALE LO CHEF NICOLA CAMPANELLA VI PROPONE LE SUE SPECIALITÀ. PROTAGONISTI INDISCUSSI DELLA CARTA SONO LE CARNI ALLA GRIGLIA E I GRANDI CLASSICI DI PESCE ACCOMPAGNATI DA UNA SCELTA DI ANTIPASTI LEGGERI CHE SPOSANO IL MARE E LA TERRA E DI SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA.

IN AN INFORMAL YET ELEGANT ATMOSPHERE OUR CHEF NICOLA CAMPANELLA OFFERS A SELECTION OF HIS FAVORITE DISHES. THE CULINARY HIGHLIGHTS INCLUDE GRILLED MEATS AND CLASSIC SEAFOOD SELECTIONS, COMPLEMENTED BY A RANGE OF LIGHT, MEDITERRANEAN-INSPIRED APPETIZERS THAT HARMONIZE LAND AND SEA FLAVORS.

MENU GRUPPI – GROUPS MENU

MENU DISPONIBILE PER GRUPPI DA 11 A 20 PERSONE.

PER GARANTIRE UN SERVIZIO OTTIMALE, SI RICHIEDE CON ANTICIPO LA SCELTA DEL MEDESIMO MENÙ PER TUTTO IL GRUPPO. PREGHIAMO I GENTILI OSPITI DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O ESIGENZE DIETETICHE SPECIFICHE.

THE GROUP MENU IS AVAILABLE FROM 11 TO 20 PEOPLE.

TO ENSURE A SMOOTH SERVICE, WE KINDLY REQUIRE THE SAME MENU FOR THE WHOLE GROUP. PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES, INTOLLERANCES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

I NOSTRI MENU SONO PENSATI PER OFFRIRE AI NOSTRI OSPITI I MIGLIORI PRODOTTI REGIONALI E NAZIONALI CON L'OBBIETTIVO DI VALORIZZARE IL TERRITORIO, LE PRATICHE SOSTENIBILI E LA STAGIONALITÀ DEGLI INGREDIENTI CHE UTILIZZIAMO NELLE NOSTRE CUCINE.

OUR MENUS ARE DESIGNED TO OFFER OUR GUESTS THE BEST REGIONAL & NATIONAL PRODUCTS WITH THE AIM OF VALUING THE TERRITORY, THE SUSTAINABLE PRACTICES AND THE SEASONALITY OF THE INGREDIENTS WE USE IN OUR KITCHENS.

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.
For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided, upon request, by our staff.*



GRILL

ALLERGENI - ALLERGENS

ELENCO DEGLI ALLERGENI PER I QUALI SUSSISTE L'OBBLIGO DI INDICAZIONE
List of allergens with obligation of indication

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI E PRODOTTI DERIVATI

Cereals containing gluten as wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut, their derivatives strains and by-products

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Crustaceans and products based on shellfish

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Eggs and by-products

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fish and products based on fish

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Peanuts and peanut-based products

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Soy and soy-based products

7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO IL LATTOSIO

Milk and dairy products, lactose included

8. FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI DERIVATI

Fruits in shell as almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and their by-products

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Celery and products based on celery

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

Mustard and mustard-based products

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

Sesame seeds and sesame seeds-based products

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O L

Sulfur dioxide and sulphites in a quantity higher than 10 mg/kg or L

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

Lupins and lupine-based products

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Molluscs and products on molluscs

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.
For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided, upon request, by our staff.*

MENU DI PESCE

€150

CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO ALLA BARBABIETOLA E AGRUMI 4  

RISOTTO, SALMONE AFFUMICATO, VANIGLIA, FINOCCHIO MARINATO 4-7-9-10-12  

POLPO, CIME DI RAPA, SALSA BBQ E LARDO - MAR MEDITERRANEO 7-9-12-14   

BAVARESE AL MIELE, NOCI PECAN, GELATO ALLO YOGURT 1-3-7-8

MENU DI CARNE

€165

BRESAOLA DI WAGYU, BRUSCHETTE AL CAPRINO, LATTUGA, ASPARAGI 1-7-12 

TORTELLI DI COSTINE DI MANZO AL BBQ, FAVE E PECORINO 1-3-7-9-12

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON CON SALSA AL TARUFO NERO E SALSA BERNESE 1-3-7-9-12

SERVITO CON: SALSA AL TARTUFO NERO, SALSA BERNESE

O

FIorentina Lombarda Pezza Rossa 3-7-9-12 

SERVITA CON: SALSA AL VINO ROSSO, SALSA BERNESE, SALSA CHIMICHURRI

CONTORNI:

PATATA GRATINATA 3-7 

VERDURE ALLA GRIGLIA CON SALSA SALMORIGLIO MEDITERRANEO 12

SPUMA AL MASCARPONE, SAVOJARDO AL CAFFÈ, CACAO E MERINGA 3-7 

MENÙ VEGANO

€115

LATTUGA ALLA GRIGLIA E FAGIOLI DI SPELLO 6-9   

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PEPERONI BRUCIATI E CRUMBLE ALLA PIZZAIOLA 1-9    

CAVOLFIOR ARROSTO, QUINOA E AGLIO NERO 6   

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO FONDENTE, CREMOSO E FRUTTI DI BOSCO 8  

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine dal produttore. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

To guarantee food quality and safety, products highlighted with an asterisk were frozen at the origin by the producer. Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

FISH MENU

€150

SEA BASS CARPACCIO MARINATED IN BEETROOT AND CITRUS FRUITS 4  

RISOTTO, SMOKED SALMON, VANILLA, MARINATED FENNEL 4-7-9-10-12  

OCTOPUS WITH TURNIP TOPS, BBQ SAUCE AND LARD - MEDITERRANEAN SEA 7-9-12-14   

HONEY BAVARIAN CREAM, PECAN NUTS, YOGURT ICE CREAM 1-3-7-8

MEAT MENU

€165

WAGYU BRESAOLA GOAT CHEESE BRUSCHETTA WITH LETTUCE AND ASPARAGUS 1-7-12 

BBQ BEEF SHORT TORTELLI, FAVA BEANS AND PECORINO 1-3-7-9-12

BEEF WELLINGTON 1-3-7-9-12

SERVED WITH BLACK TRUFFLE SAUCE AND BÉARNAISE SAUCE

OR

LOMBARDY "RED PEZZATA" FIORENTINA T-BONE STEAK 3-7-9-12 

SERVED WITH RED WINE SAUCE, BÉARNAISE SAUCE, AND CHIMICHURRI

SIDE DISHES

POTATO GRATIN 3-7 

GRILLED VEGETABLES WITH MEDITERRANEAN SALMORIGLIO SAUCE 12

MASCARPONE MOUSSE, COFFEE SAVOJARDO, COCOA AND MERINGUE 3-7 

VEGAN MENU

€115

GRILLED LETTUCE, SPELLO BEANS, PEA CREAM AND MISO 6-9   

SPAGHETTONE WITH GARLIC, OLIV OIL, CHILI WITH CHARRED PEPPERS AND PIZZAIOLA CRUMBLE 1-9    

ROASTED CAULIFLOWER, QUINOA AND BLACK GARLIC 6   

SOFT DARK CHOCOLATE CAKE, CHOCOLATE CRÉMEUX AND MIXED BERRIES 8  

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine dal produttore. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

To guarantee food quality and safety, products highlighted with an asterisk were frozen at the origin by the producer. Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local