

GRILL

MENU GRUPPI - GROUPS MENU

MENU DISPONIBILE PER GRUPPI DA 13 A 20 PERSONE
PER GARANTIRE UN SERVIZIO OTTIMALE, SI RICHIEDE CON ANTICIPO LA SCELTA DELLE STESSO PORTATE PER TUTTO IL GRUPPO
PREGHIAMO I GENTILI OSPITI DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O ESIGENZE DIETETICHE SPECIFICHE

The group menu is available from 13 to 20 people
To ensure a smooth service, we kindly require the same pre-order for the whole group
Please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements

OSTRICHE - OYSTERS

€ 9 CAD.

CAVIALE - CAVIAR

PRUNIER PARIS

ELEGANTE, CREMOSO, NOTE DI FRUTTA SECCA, AROMA COMPLESSO E PERSISTENTE
elegant, creamy, walnut and hazelnut aroma, complex and long aftertaste

100 GRAMMI - GRAMS

€ 1200

ANTIPASTI - STARTERS

CARCIOFO, TOPINAMBUR, FONTINA VALDOSTANA 🌱 € 28
Artichoke, Jerusalem artichoke, Valdostan fontina cheese

BATTUTA DI MANZO, NOCCIOLE, TARTUFO NERO € 42
Beef tartare, hazelnuts, black truffle

GRANCHIO, GUACAMOLE, CORIANDOLO, LIME 🌱🍷 € 55
Crab, guacamole, coriander, lime

DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

CERVO, PERA, SALSA AL GINEPRO 🌱 € 58
Deer, pear, juniper sauce

SALMONE "LOCH DUART" AL BARBECUE, CICORIA, BURRATA 🌱 € 48
Barbecued "Loch Duart" salmon, chicory, burrata cheese

RIB EYE DRY AGED (300GR) 🌱 € 60
Dry aged Rib Eye (300gr) Irlanda - Ireland

BRANZINO, SALSA MEDITERRANEA 🌱🍷 € 55
Seabass, Mediterranean sauce

PORTATE PRINCIPALI - MAIN COURSES

TAGLIATELLE, AGNELLO, ZAFFERANO E LIMONE € 35
Tagliatelle pasta, lamb, saffron and lemon

RISOTTO, FUNGHI, TARTUFO NERO 🌱🍷 € 42
Risotto, mushrooms, black truffle

TORTELLI ALL'ASTICE, VITELLO, NEPITELLA € 44
Lobster tortelli, veal, calamint

CONTORNI -SIDE DISHES

PATATE GRATINATE 🌱🍷 € 15
Gratin potatoes

RADICCHIO BRASATO, SCAMORZA AFFUMICATA 🌱🍷 € 15
Braised radicchio chicory, smoked scamorza cheese

VERDURE ALLA GRIGLIA,
SALMORIGLIO MEDITERRANEO 🌱🍷 € 15
Grilled vegetables, herbs sauce

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA 🌱🍷 € 28
Grilled ceps mushrooms

DESSERT

CASTAGNA, WHISKEY, CIOCCOLATO FONDENTE 🍷 € 22
Chestnut, whiskey, dark chocolate

MOUSSE AL MANDARINO E FRUTTI ROSSI 🌱🍷 € 22
Tangerine mousse, red berries

TORTA MORBIDA, MELA VERDE, YOGURT € 22
Mousse cake, green apple, yogurt

CHEESECAKE, UVA FRAGOLA, FROLLA AL MAIS 🍷 € 22
Cheesecake, fox grape, corn shortbread

🌱 VEGETARIANO
Vegetarian

🌱 VEGANO
Vegan

🍷 SENZA GLUTINE
Gluten Free

🍷 SENZA LATTOSIO
Dairy Free