

# 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

### SELEZIONE DI OSTRICHE - OYSTERS SELECTION

6 PEZZI - PIECES  
€ 55

### CAVIALE - CAVIAR

100 GRAMMI - GRAMS  
€ 1200

SERVITO CON BLINIS, CRÈME FRAÎCHE, TUORLO, ALBUME, ERBA CIPOLLINA, SCALOGNO  
served with blinis, crème fraîche, yolk, egg white, chives, shallot

### ANTIPASTI - STARTERS

QUINOA, CECI, RADICCHI PRIMAVERILI, ACETO BALSAMICO   € 28  
Quinoa, chickpeas, spring radicchio chicories, balsamic vinegar

UOVO "PRINCIPE DI FINO", ASPARAGI, PATATE, TARTUFO NERO  € 35  
"Principe di Fino" egg, asparagus, potatoes, black truffle

GRANCHIO, GUACAMOLE, CORIANDOLO, LIME   € 58  
Crab, guacamole, coriander, lime

SELEZIONE DI PESCE E CROSTACEI (MIN. 2 PERSONE)    € 148  
Raw fishes and crustaceans selection (minimum 2 people)

### DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

RIB EYE DRY AGED DI ANGUS (300GR)  € 68  
Angus beef dry aged Rib Eye (300gr)

SALMONE "LOCH DUART" AL BARBECUE, ASPARAGI, BURRATA   € 48  
Barbecued "Loch Duart" salmon, asparagus, burrata cheese

FIorentina di SCOTTONA (1,2kg)  € 83  
Scottona T-bone steak (1,2kg)

BRANZINO, SALSA MEDITERRANEA   € 55  
Seabass, Mediterranean sauce

### PORTATE PRINCIPALI - MAIN COURSES

PLIN DI CODA DI BUE, CIMA DI RAPA, PARMIGIANO REGGIANO DOP € 32  
Oxtail plin ravioli, turnip greens, PDO Parmesan cheese

RISOTTO, CRESCIONE, FASOLARI   € 42  
Risotto, watercress, fasolari clams

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON, SALSA AL TARTUFO € 79  
Beef wellington, truffle sauce

### CONTORNI - SIDE DISHES

VERDURE ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO   € 15  
Grilled vegetables, herbs sauce

ASPARAGI, BURRO, PARMIGIANO REGGIANO DOP   € 20  
Asparagus, butter, PDO Parmesan cheese

PATATE GRATINATE   € 15  
Gratin potatoes

CARCIOFI IN CASSERUOLA   € 20  
Artichokes in casserole

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO  € 25  
Truffled sweet potato fries

### DESSERT

ARACHIDI, LIMONE, CARAMELLO SALATO  € 23  
Peanuts, lemon, salted caramel

CIOCCOLATO FONDENTE & FRUTTI ROSSI    € 23  
Dark chocolate & red berries

CHEESECAKE, FRAGOLA, FROLLA AL MAIS  € 23  
Cheesecake, strawberry, corn shortbread

