





ANTIPASTI

MANZO 23.00 €
Tartara tagliata al coltello, scaglie di parmigiano, foccacia alla griglia, fiori di capperi e, cipolle sottacetto 14.00 €
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, copeaux de parmesan, focaccia grillée et fleurs de câprier, oignons au vinaigre
Hand cut beef “Charolais” tartar, shaving parmesan cheese, toasted focaccia, capers berries and onions pickles

FRUTTI DI MARE  22.00 €
Insalata di calamari saltati e polpo marinato in salata e melanzane grigliate 16.00 €
Salade de calamar sauté et poulpe marinés, jeunes pousses et aubergines violettes grillées, vinaigrette pesto
Sautéed Calamari and octopus marinated salad, baby leaf salad with grilled violet eggplant, pesto vinaigrette

BRUSCHETTA 15 €
trancio di pane tostato, pomodoro cuor di bue, mozzarella di bufala, pesto verde e insalata
Grosse tranche de pain grillée, tomate « cœur de bœuf », mozzarella « di Bufala », pesto vert et pousses de salade
Open face sourdough bread toasted, beef tomato, mozzarella di Bufala, pesto vinaigrette, baby leaves salad


ORTO  17.00 €
Assortimento di verdure grigliate e marinate, sottaceti e scaglie di parmigiano 12.00 €
Assortiment de Légumes grillés & marinés, jeunes légumes aigres doux, copeaux de parmesan
Assortment of grilled vegetables and marinated, pickles and shaved parmesan cheese

CESARE  19.00 €
Cuor di insalata romana, pollo ruspante profumato alle spezie, pancetta croccante e scaglie di parmigiano 15.00 €
Salade sucrine, poulet fermier mariné, pancetta croustillante, pain Focaccia, copeaux de parmesan
Baby gem salad, marinated free range chicken breast, crispy pancetta, shaved Parmesan cheese, César dressing

RISO & PASTA

MITILO 18 €
calamarata al ragu di cozze, pomodoro fresco profumato al basilico
Pate Calamarata, ragout de moule au coulis de tomate fraiche, de parfumé au basilic
Calamarata pasta, fresh mussels’ ragout with tomatoes coulis, enhanced with basil leaves

PRIMAVERA 17. €
cavatelli alle verdure nuove, carote, ravanelli, carciofi, e pesto
Pate Cavatelli, poêlée de légumes nouveaux, navet, carotte, radis rond, artichauts violet, pesto verde
Cavatelli pasta, sautéed spring vegetables, turnips, carrot, artichoks, pesto verde sauce

CARBONARA  18.00 €
Rigatoni e pancetta al pepe, salsa alla carbonara
Rigatoni, lardons de pancetta aux poivres, sauce carbonara
Rigatoni pasta with lardons of Italian bacon “pancetta”, traditional Carbonara sauce

NORMA 23 €
Maccheroni al tonno marinato, olive taggiasche, pomodori marinati, melanzane fritte e basilico
Fricassé de thon rouge mariné, olive Taggiasche, tomate marinée, aubergine frit, basilic
Fricassee of Red tuna marinated, Taggiasche olive, marinated tomatoes, fried eggplant, fresh basil

SEPPIA 18€
risotto al ragu di seppia, seppioline scottate alla griglia e olio all'aglio dolce
Risotto à l'encre de seiche et ragout de seiche, supions juste saisi à la griglia, huile à l'ail doux
Risotto of octopus ragout and octopus ink, baby calamari just sautéed, sweet garlic oil

VERDE 17.00 €
Risotto alle verdure nuove, piselli, fave, asparagi e crema di carota
Risotto de jeunes légumes verts, petits pois, fèves, asperges au crémeux de jeune carotte orange
Risotto of spring green vegetables, sweet peas, fava beans, green asparagus with creamy orange baby carrot



PESCE

Nasello mediterraneo, risotto alla purea di carota gialla, carota grigliata e croccante e specchio di Montepulciano 23.00 €
Dos de merlu, risotto jaune crécy, antipasti de carotte aux graines de fenouil, miroir de Montepulciano
Pan seared Mediterranean hake, yellow "crécy" risotto, carrot antipasti with fennel seeds, glazed of Italian wine

ORATA

Filetto d'orata cotto alle erbe e limone, gnocchetti di patata, funghi e salmoriglio 26.00 €
Filet de daurade cuit aux herbes tendres et citrons confits, fricassée de Gnocchettis, pied bleu aigre dou
Seared Sea bream filet with herbs and preserved lemon, fricassee of gnocchettis, pied bleu mushrooms pickles

QUAZZETTO 24€

quazetto di cozze e vongole, e calamari scottati, scaglie di nocciole, menta, pomodoro e crostini di focaccia, e
Casserole de coquillages, calamars tout simplement saisies aux éclats de noisettes, gnocchetti di patata
Shell fish casserole, stir fried and baby calamari with hazelnuts, served with gnocchetti di patata

CARNE

CONIGLIO

Porchetta di coniglio al pomodori secchi e prosciutto di parma, punte d'asparagi e salsa alla salvia 24.00 €
Porchetta de lapin aux tomates séchées & jambon de Parme, pointes d'asperges, jus réduit à la sauge
Porchetta of braised rabbit with sundried tomatoes, wrapped into the Parma ham, green asparagus, reduced juice with sage

SANT'AMBROGIO

Fettina di vitello "di origine francese" alla milanese, capperi e limone 29.00 €
Escalope de veau « origine France » à la milanaise, fruits du câprier et citron, risotto du moment
Milanese veal steak, "of French origin" capers berries and segment of lemon, risotto at the time

TAGLIATA 23.00 €

vitello alla griglia, verdure primaverili grigliate, crema di gorgonzola e insalata di rucola e spinaci
Onglet de veau à la griglia, rôti de jeunes légumes printaniers, crème de gorgonzola, salade de roquette et épinards
Grilled Veal hunger roasted spring vegetables, gorgonzola cheese sauce, arugula and baby spinach

DOLCI

TIRAMISU

Biscotto al cucchiaino, mascarpone cremoso e sciroppo al caffè profumato all'amaretto 8.00 €
Biscuit cuillère, crèmeux mascarpone, sirop expresso parfumé à l'alcool Amaretto
Ladyfinger, creamy mascarpone, espresso syrup flavored with Amaretto alcohol

FRAISE

Zuppeta di fragola e menta, al limone, tuile criccante alla ricotta di pecora 9.00 €
Zuppeta de fraise à la menthe citronnée, tuiles croustillantes garnies de crème ricotta de brebis
Zuppa of Strawberry enhanced with fresh lemon mint, crunchy "tuile" stuffed with creamy sheep milk Ricotta

FRUTTA

Effeuillé di fruttafresca e confit di frutti, granita limoncello 7.00 €
Effeuillé de fruit frais et confit de fruit, granité limoncello
Mixed of sliced fresh fruits, fruit jam and Limoncello granité

FORMA

Gorgonzola cremoso al cucchiaino, riduzione di Marsala e pane grigliato 7.00 €
Gorgonzola crèmeux à la cuillère, réduction de vin de Marsala, pain au levain grillé
Soft gorgonzola cheese, reduction of Marsala wine, toasted sourdough bread

QUINTA ESSENZA

Cremoso cioccolato nero « araguani », crumble cioccolato, crema di mascarpone, gelato al cioccolato 9.00 €
Crèmeux chocolat noir "Araguini", crumble chocolat, crème chantilly de mascarpone, glace chocolat
Dark Chocolate mousse" Araguini", chocolate crumble, mascarpone chantilly, chocolate Ice cream