

A N T I P A S T I

Mortadella di Bologna IGP e Parmigiano Reggiano 30 mesi. 14

Burrata con crema di pomodori e scaglie di tartufo nero. 16

Vitello tonnato. 19

Frisella croccante, pomodorini marinati, crema di burrata, cipolla rossa e basilico. 15

Carpaccio di filetto di manzo, pera caramellata al timo, crema di pecorino al lime e pane carasau. 22

Carpaccio di tonno, ananas e cremoso al Malibù. 24

P A S T A F R E S C A

Tagliolini con Parmigiano, zafferano e tartare di manzo flambata. 25

Gnocchi al ragù con croccante di Parmigiano. 16

Ravioli di ricotta e spinaci, pomodoro Margherita. 18

Risotto con crema di Parmigiano, guanciale croccante, nocciole caramellate e lime. 19

Fettuccine con bisque di gamberi, burro chiarificato, gambero rosso e lime. 26

S E C O N D I

Filetto di manzo con riduzione di Montepulciano. 34

Straccetti di vacca all' aceto balsamico, rucola, scaglie di Parmigiano e lamponi. 19

Orata, mousse di patata al limone, cipolla rossa in carpione e lattosa al limone. 26

D O L C I

Cannolo. 10

Tiramisù. 7

Limoncello EXTREME. 8

Dolce del giorno. 7-10

ENTRANTES

Mortadella IGP de Bologna y Parmigiano 30 meses. 14

Burrata con crema de tomate y lascas de trufa negra. 16

Vitello tonnato. 19

Frisella crujiente, tomates cherry marinados, crema de burrata, cebolla roja y albahaca. 15

Carpaccio de solomillo de ternera, pera caramelizada al tomillo, crema de pecorino al lima y pan carasau. 22

Carpaccio de atún, piña y cremoso al Malibú. 24

PASTA FRESCA

Tagliolini con Parmigiano, azafrán, tartar de ternera flambeada. 25

Gnocchi caseros con ragú y crujiente de Parmigiano. 16

Raviolis de ricotta y espinacas, tomate Margherita. 18

Risotto con crema de Parmigiano Reggiano, guanciale crujiente, avellanas caramelizadas y lima. 19

Fettuccine con bisque de gambas, mantequilla clarificada, gamba roja y lima. 26

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de ternera con reducción de Montepulciano. 34

Tiras de vaca al vinagre balsámico, rúcula, lascas de Parmigiano y frambuesas. 19

Dorada con mousse de patata al limón, cebolla roja en carpione y salsa láctea al limón. 26

POSTRES

Cannolo siciliano. 10

Tiramisù. 7

Limoncello EXTREME. 8

Postre del día. 7-10

APPETIZERS

Mortadella Bologna IGP and Parmigiano Reggiano. 14

Burrata with tomato cream and black truffle shavings. 16

Vitello tonnato. 19

Crispy frisella, marinated cherry tomatoes, burrata cream, red onion and basil. 15

Beef tenderloin carpaccio, thyme-caramelized pear, lime pecorino cream and pane carasau. 22

Tuna carpaccio with pineapple and Malibu cream. 24

FRESH PASTA

Tagliolini with Parmiginano, saffron, flambèed beef tartare . 25

Homemade gnocchi with ragù and Parmigiano crisp. 16

Ricotta and spinach ravioli, Margherita tomato. 18

Risotto with Parmigiano cream, crispy guanciale, caramelized hazelnuts and lime. 19

Fettuccine with prawns bisque, clarified butter, red prawn and lime. 26

MAIN COURSES

Beef fillet with Montepulciano reduction. 34

Sliced beef marinated in balsamic vinegar, rocket, Parmigiano flakes and raspberries. 19

Sea bream with lemon potato mousse, marinated red onion and lemon sauce. 26

DESSERTS

Cannolo Siciliano. 10

Tiramisù. 7

Limoncello EXTREME. 8

Dessert of the day. 7-10