

Carissimi

Lo Chef Mauro Moia,
il nostro Restaurant Manager Ivano Quaini
e tutto il Team,
vi augurano *buon appetito*

Bambino

Per qualsiasi allergia o dieta specifica, è sua completa disposizione il registro degli allergeni (Regolamento UE 1169/2011).

For any food allergies or specific dietary requirements, at your disposal our allergenic register (European Regulation No 1169 / 2011)

В соответствии с Регламентом ЕС 1169/2011, в случаи любой аллергии или специальной диеты, пожалуйста сообщите Менеджеру ресторана

Le materie prime da noi utilizzate, ove non surgelate all'origine, vengono da noi sottoposte ad abbattimento di temperatura e stabilizzate a -20°C


Our products are either purchased deep frozen or subjected to rapid reduction in temperature and stabilized at -20°C

Свежие продукты, которые мы используем, хранятся при температуре -20°

 Opzione vegetariana / Vegetarian option / Вегетарианские блюда



Suggerito dallo Chef / Chef's suggestion / Наш шеф рекомендует

 Opzione vegana / Vegan option / веганские блюда

Coperto € 3.00 - Cover charge € 3.00 - Плата за обслуживание € 3.00

Il buffet delle insalate e antipasti – Salad & appetizers buffet

Crea la tua insalata dal buffet

Create your salad from the buffet / Салат на выбор

€ 18.50

Selezione completa di antipasti e insalate dal Buffet

Selection of appetizer and salads from the buffet / Закуски на выбор

€ 22.00

I primi della tradizione italiana - Italian traditions

La tradizionale lasagna all'emiliana

The traditional Italian home made Lasagna

Традиционная лазанья по-эмильянски

€ 18.50

Parmigiana di melanzane “fatto al momento” e crema di basilico

Aubergines casserole with basil cream

Запеканка из баклажанов с базиликовым кремом



€ 19.00

Chitarrucci al pomodoro fresco, basilico e burrata

Chitarrucci pasta with fresh tomato, basil and burrata cream

Спагетти со свежими помидорами, базиликом и бурратами



€ 19.00

Risotto alla milanese con midollo

Traditional risotto “alla milanese” with saffron and marrow

Ризотто по-милански



€ 19.50

Le paste fatte in casa - Home made pasta - Домашняя паста

Spaghettoni fatti in casa con cacio e pepe alla Romana

Homemade spaghettoni with Cacio cheese and black pepper “alla Romana”

Домашние спагетти по-римски с сыром и чёрным перцем



€ 16.50

Rotoli di lasagnetta verde farcita alle zucchini e parmigiano con crema di robiola e fiori di zuccina

Green lasagna rolls stuffed with courgettes and parmesan with robiola cheese cream and courgettes flowers

Рулетки из зеленой лазаньи, фаршированные кабачками и пармезаном с кремом робиола и цветами кабачков



€ 17.50

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci profumati al burro di erbe e verdure dell'orto

Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, perfumed with herbs butter and vegetables

Равиоли с рикоттой и шпинатом в травяном сливочном масле с овощами



€ 20.00

Maccheroncini con vongole, cozze, pomodorini e profumo di limone

Maccheroncini pasta with clams, mussels, cherry tomatoes flavored with lemon

Макчерончини с моллюсками, мидиями, томатами черри и ароматом лимона



€ 21.00

Gnocchetti di patate al pesto di pistacchi e moscardini

Homemade potatoes dumplings with pistachios pesto and curled octopus

Картофельные клецки с фисташками и беби осьминогом песто

€ 22.00

Secondi piatti - Second course - Вторые блюда

<i>Vitello tonnato con frutto del cappero</i> Veal with tuna sauce and caper fruit Вителло тоннато	€ 25.00
<i>Battuto di salmone e branzino leggermente scottati su purea di ceci al lime, insalatina di pomodorini e cetrioli profumata all'origano fresco</i> Lightly seared salmon and sea bass tartare on mashed lime chickpeas, cherry tomatoes and cucumbers salad flavored with fresh oregano Тартар из слегка обжаренного лосося и сибаса на пюре из лайма из нута, помидоров черри и огурцов со свежим орегано	€ 26.50
<i>Galletto alla piastra marinato alle erbe con patate al forno</i> Baby chicken marinated in fine herbs with baked potatoes Курица гриль с зеленью и печеным картофелем	€ 28.50
<i>Battuta di Fassona condita con insalatina di scaglie di Grana e riduzione di aceto balsamico</i> Fassona tartare topped with Grana flakes salad and balsamic vinegar reduction Тартар из фассоны с салатом из хлопьев Грана и бальзамическим уксусом	€ 29.00
<i>Insalata tiepida di polipo, patate, fagiolini, filetti di pomodoro, olive taggiasche ed emulsione al basilico</i> Warm octopus salad, potatoes, green beans, tomato fillets, Taggiasca olives and basil emulsion Теплый салат из осьминога, картофель, зеленая фасоль, томатное филе, оливки тагиаска и базиликовая эмульсия	€ 29.00
<i>Bocconcini di pesce spada alla mediterranea con morbido di patata al limone</i> Mediterranean style swordfish bites with mashed lemon potato Средиземноморская рыба-меч с нежным лимонным картофелем	€ 29.50
<i>Cotoletta di vitello "alla Milanese" vestita con rucola, pomodorini e patate al forno</i> Breaded veal cutlet "alla Milanese" dressed with rocket, tomatoes and baked potatoes Шницель по-милански с рукколой, помидорами черри или с ризотто по-Милански	€ 30.00
<i>Con risotto alla milanese / With saffron milanese Risotto / С ризотто по-Милански</i>	€ 37.00



Dolci – Dessert

<i>Composizione di frutta fresca</i> Fresh fruit selection / Свежие фрукты	€ 9.50
<i>Delizie fresche del pasticciere</i> Fresh Chef Pastry's selection / выпечка от нашего шеф-повара	€ 10.50
<i>Selezione di formaggi</i> Cheese selection / Ассорти сыров	€ 12.00

La proposta vini e non solo...

Wine list and more....

Champagne e Spumante

	Regione - Region	Glass	Bottle
Prosecco "Cantine Borgho"	Veneto	€ 6.00	€ 25.00
Franciacorta Cuvèe Brut Bellavista	Lombardia	€ 10.00	€ 50.00
Paul Bara	France	€ 14.00	€ 60.00

Vini Bianchi - White Wines

Greco di Tufo "Loggia della Serra" 2018 - Terredora	Campania	€ 7.00	€26.00
Pinot Grigio 2017 - Borgo Conventi	Friuli Venezia Giulia		€28.00
Chardonnay "Gaun" 2017- Lageder	Trentino Alto Adige	€ 8.00	€ 33.00
Sauvignon "Winkl" 2018 - Terlano	Trentino Alto Adige		€35.00
Arneis "Blangè" 2018 - Ceretto 	Piemonte		€ 35.00
Curtefranca 2014 - "Maria Medici"	Lombardia		€ 35.00
Cervaro della Sala 2017 - Antinori	Umbria		€ 75.00

Mezze bottiglie - Half bottle

Pinot Grigio 2017 - M. Felluga	Friuli Venezia Giulia		€ 20.00
Fiano di Avellino 2017 - Terredora	Campania		€ 20.00

Vino Rosato - Rosè Wine

Shiny 2018 - Gauldo del Re	Toscana		€ 26.00
----------------------------	---------	--	---------



Suggerito dal nostro Sommelier – Sommelier's suggestion

Vini Rossi - Red Wines

	Regione - Region	Glass	Bottle
Curtefranca rosso 2016 - Mosnel	Lombardia	€ 7.00	€ 25.00
Barbera d'Asti 2018 - Pescaja	Piemonte		€ 26.00
Dolcetto d'Alba 2017 - Pio Cesare	Piemonte		€ 30.00
Cabernet 2013 - Le vigne di Zamò	Friuli Venezia Giulia		€ 30.00
Aglianico 2016 - Terredora	Campania		€ 31.00
Gutturnio Superiore 2016 - La Tosa	Emilia Romagna		€ 31.00
Chianti Classico 2016 - Castello Fonterutoli	Toscana		€ 33.00
Pinot Nero "Red Angel" 2016 - Jermann	Friuli Venezia Giulia		€ 33.00
Barbaresco 2015 - Produttori di Barbaresco	Piemonte	€ 9.00	€ 44.00
Brunello di Montalcino 2013 - Castello Banfi	Toscana		€ 56.00

Mezze Bottiglie - Half Bottle

Cabernet Sauvignon 2017 - M. Felluga	Friuli Venezia Giulia		€ 20.00
Chianti Classico 2016 - Castello Fonterutoli	Toscana		€ 24.00

Vino da Dessert - Dessert Wine

Muffato della Sala 2014 - Antinori	Umbria	€ 8.00	€ 50.00
------------------------------------	--------	--------	---------

Acqua e Soft drink

Acqua Minerale Valverde 500 ml			€ 4.50
Acqua Minerale Valverde 750 ml			€ 5.50
Succhi - Juices			€ 6.00
Soft drink			€ 7.00
Spremute			€ 10.00

Birre - Beers

Nastro azzurro			€ 8.00
Menabrea			€ 8.00

Caffetteria – Cafè

<i>Espresso</i>	€ 4.00
<i>Espresso decaffeinato</i>	€ 4.00
<i>Caffè d'orzo</i> Barley coffee Ячменный кофе	€ 5.00
<i>Cappuccino</i>	€ 5.00
<i>Caffè Americano</i> American coffee Американо	€ 5.00
<i>Latte macchiato</i>	€ 5.00
<i>Cioccolata con panna</i> Hot chocolate with whipped cream Горячий шоколад со взбитыми сливками	€ 5.00

The & infusioni - Teas & Infusions

<i>Selezione di the</i> Tea's selection Чай	€ 5.00
<i>Selezione di Tisane</i> Infusion selection Травяные чаи в ассортименте	€ 5.00

Per qualsiasi allergia o dieta specifica, è sua completa disposizione il registro degli allergeni (Regolamento UE 1169/2011).

For any food allergies or specific dietary requirements, at your disposal our allergenic register (European Regulation No 1169 / 2011)

В соответствии с Регламентом ЕС 1169/2011, в случае любой аллергии или специальной диеты, пожалуйста сообщите Менеджеру ресторана

Tutte le materie prime da noi utilizzate, ove non surgelate all'origine, vengono da noi sottoposte ad abbattimento di temperatura e stabilizzate a - 20°C

All products are either purchased deep frozen or subjected to rapid reduction in temperature and stabilized at -20°C

Свежие продукты, которые мы используем, хранятся при температуре -20°