

---

## Antipasti

<b>Grand Mix of Parma Ham, Salami and Parmesan Cheese</b>	890/1300
<i>Mixed coldcuts and Parmesan cheese</i>	
<b>Aragosta di Scoglio al Barbecue con la loro Essenza, Fiori di Zucchine Essiccati</b>	690
<i>Barbecue Rock Lobster with its Essence, Crispy Zucchini Blossom</i>	
<b>Cipolla Bionda Cotta al Sale Ripiena di Quaglie Brasate, Fonduta di Parmigiano</b>	790
<i>Golden Onion cooked in salt filled with Braised Quails, Parmisan Cheese Fondue</i>	
<b>Tartare di di Tonno, Perle di Basilico, Uova di Lompo, Tuille al Nero</b>	890
<i>Blue fin Tuna Tartare, Basil Pearls. Lump fish Eggs, Black ink Tuille</i>	
<b>Capesante, Crema al Gratin, Purea di Piselli, Oli Aromatici</b>	890
<i>Sea Scallops in Gratin Cream Sauce, Pea's Puree, Aromatics Oils</i>	
<b>Carpaccio di Asparagi Bianchi, Caviale, Emulsione al Vino Bianco</b>	990
<i>White Asparagus Carpaccio, Caviar, White Wine Asparagus Emulsion</i>	

---

## i Primi Piatti

<b>Trofie con Pesto di Pistacchi Siciliani, Merluzzo Skrei, Pomodorini Marinati</b>	690
<i>Trofie with Pistachio Pesto, Skrei Codfish, Marinated Tomatoes Foam</i>	
<b>Ravioli del Plin Piccione e Anatra, il Loro Sugo, Aria di Salsa Alla Cacciatora</b>	790
<i>Plin Ravioli stuffed with Pigeon and Duck, Their Jus and a Hunter-style Sauce Air</i>	
<b>Tagliatelle Spugnole e Fonduta di Pecorino</b>	890
<i>Home Made Tagliatelle, Morels Mushrooms, Pecorino Cheese Fondue</i>	
<b>Ravioli Faraona e Foie Gras</b>	890
<i>Ravioli filled with Foie Gras and Guinea Fowl (Extra Black Truffle on Request )</i>	
<b>Tagliolini con Astice, Champagne, Vaniglia</b>	1450
<i>Home Made Angel Hair, Canadian Lobster, Champagne and Vanilla Sauce</i>	
<b>Risotto Asparagi, Spinaci e Rucola</b>	990
<i>Risotto Asparagus, Baby Spinach and Rocket Salad</i>	

*Prices are excluded of 10% cover charge and 7% government tax*

---

## le Zuppe

<b>Minestrone Gourmet</b>	390
<b>Seafood Soup</b>	560
<b>Truffle Soup</b>	650

---

## le Insalate

<b>Mixed Salad</b>	320
<b>Wild Rocket Salad</b>	430
<b>Burrata Cheese, Tomato, Shallot Mayonnaise, Capers Powder</b>	590

---

## i Secondi Piatti

<b>Striploin di Wagyu, Salsa al Vino Rosso, Pere Cotte, Trilogia di Cavolo</b>	1500
<i>Wagyu Striploin, Red wine Sauce, Poached Pears, Cabbage Trilogy</i>	
<b>Carré di Agnello in Crumble di Aglio Nero, Salsa allo Scalogno, Arancini, Peperoni</b>	1450
<i>Lamb Rack in Black Garlic Crumble, Shallot Sauce, Saffron deep fried Rice wih Bell Pepper</i>	
<b>Petto D'Anatra Marinato nel Miso e Sake, Purea di Sedano Rapa</b>	1500
<i>Duck Breast marinated in Miso, Sake and Daishi, Celeriac</i>	
<b>Piccione, Salsa alla Cacciatora, Olive e Pomodirini Farciti, Fagiolini Lardellati</b>	2100
<i>Pigeon, Cacciatora sauce, Stuffed Olives and Tomatoes, Green Beans wrapped in Speck</i>	
<b>Filetto di Branzino, Crema di Broccoli, Tartufo Nero, Porri Fritti</b>	1250
<i>Seabass Fillet, Broccoli Cream, Black Truffle, Fried leeks</i>	
<b>Filetto di Sogliola Selvaggia, Salsa alla Mugnaia, Pesto, Pisellini</b>	1350
<i>Wild Catch Dover Sole Fillet, Lemon Suace, Pesto, Green Peas</i>	
<b>Bistecca alla Fiorentina 1.1 - 1.2 Kg</b>	3900
<i>Fiorentina Style, 270 Days Grain Fed Angus T-Bone Steak, Sautee Spinachs, Roasted Potatoes</i>	

---

**Slow Food Philosophy:** All our dishes are prepared at the moment as the best tradition teaches.  
Enjoy your dinner drinking wine and chatting with friends.

Corkage Service: 790

Prices are excluded of 10% cover charge and 7% government tax