

Per cominciare...

To start...

Burrata, puntarelle, the nero e mazzancolla marinata <i>Burrata cheese, chicory, black tea and marinated prawns</i>	€ 16,00
Crudo di pesci e crostacei del Campidoglio <i>Special raw fishes and shellfishes Campidoglio style</i>	€ 35,00
Baccalà mantecato, seppioline nere, sgombro e polenta bianca <i>Creamed cod, black cuttlefish mackerel and white corn cream</i>	€ 18,00
Uovo di gallina "grisa", spuma di parmigiano, broccolo fiolaro e tartufo nero <i>"Grisa" Chicken egg, parmesan mousse, fiolaro broccoli and black truffle</i>	€ 18,00
Prosciutto crudo di vacca vecchia stagionato 18 mesi e giardiniera di verdure <i>Old cow raw ham 18 months aged and vegetables gardener</i>	€ 20,00
'Parmantier' allo zafferano della Lessinia, finferle e ricotta di Bufala <i>'Parmantier' cream with Lessinia saffron, chanterelle mushrooms and buffalo ricotta cheese</i>	€ 14,00

I primi piatti

First Course

Pasta e fagioli dell'Adriatico <i>Pasta and beans Adriatic Sea style</i>	€ 18,00
Spaghettoni, vongole veraci, salicornia e ricci di mare <i>Spaghetti pasta, venus mussels, glasswort and sea urchins</i>	€ 19,00
Risotto alla zucca, zenzerito, scampi e caviale (minimo due porzioni) <i>Risotto with pumpkin, zenzerito cheese, prawns and caviar (minimum two portions)</i>	€ 26,00
Linguine, ventresca di tonno, capperi e basilico <i>Linguine pasta, tuna belly, capers and basil</i>	€ 19,00
Tagliatella allo zafferano, ragù di animelle di vitello e castrauere <i>Tagliatelle pasta with saffron, veal sweetbreads ragout and castruare</i>	€ 18,00
Tortelli di ricotta, pere, broccolo di Custoza e limone <i>Ravioli pasta, stuffed with ricotta cheese, pears, Custoza broccoli and lemon</i>	€ 16,00

I secondi piatti

Main Course

Pesce al sale <i>Salted fish</i>	€ 7,50 l'etto
Ombrina bocca d'oro, salsa vicentina, broccolo fiolaro e olive nere disidratate <i>Umbrine, "vicentina style" sauce, fiolaro broccoli and black olives</i>	€ 25,00
Coscia di pollo ruspante farcita, purè di patate e salsa all'uva moscata <i>Free range chicken leg, mashed potatoes and muscat grapes sauce</i>	€ 24,00
Reale di cavallo brasata all'Amarone della Valpolicella e zucca al forno <i>Braised horse royal with Amarone wine and baked pumpkin</i>	€ 26,00
Costoletta di vitello della Lessinia alla Milanese e insalata di radicchi al miele di ailanto <i>Milanese-style veal cutlet from Lessinia and radicchio salad with ailanthus honey</i>	€ 32,00

Verdure *Vegetables*

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
Verdure cotte di stagione <i>Mixed season vegetables</i>	€ 8,00
Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>	€ 6,00

Dolci *Desserts*

Gin Tonic al piatto	€ 9,00
Lingotto di cassata siciliana e pistacchio di Bronte <i>Sicilian cassata with Bronte pistachio</i>	€ 10,00
Omaggio al tiramisù <i>Tribute to tiramisù</i>	€ 10,00
Torta al cioccolato fondente Amedei, sorbetto esotico, zenzero e pepe rosa <i>Chocolate cake, exotic sorbet, ginger and rose pepper</i>	€ 10,00
Sbrisolona...con Grappa?	€ 6,00
Sorbetti di frutta di stagione <i>Selection of fruits sorbets</i>	€ 8,00

Bevande *Beverage*

Acqua Oxigenia	€ 3,00
Acqua Panna e S. Pellegrino	€ 4,00
Soft Drink	€ 3,00
Caffé Giamaica	€ 3,00

Per allergie ed intolleranze chiedere al personale la lista degli allergeni
For allergies and intolerances ask the staff for the list of allergens
Gli alimenti sono sottoposti a bonifica preventiva conforme al regolamento CE 853/04,
allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3
*Foods are subjected to preventive remediation in compliance with EC regulation 853/04,
annex 3, section 8, chapter 3, letter D, point 3*

Coperto € 4,00