

## **ASSAGGI DA CONDIVIDERE**

Bites to share

---

### **Focaccia con Pomodorini Datterini, Origano di montagna**

Focaccia with Datterini Tomatoes, mountain Oregano

(4 pezzi – 4 pieces)

12 €

### **Mais Corvino, Baccalà mantecato, Cavolo cappuccio**

Corvinus Corn, whipped Codfish, Cabbage

(4 pezzi – 4 pieces)

14 €

### **Pancetta in tre Cotture Capitelli "La Giovanna"**

Pane dolce e Gremolada di Sedano rapa

Capitelli "La Giovanna" Pancetta Ham,

Sweet Bread, Celeriac Gremolada

(4 pezzi – 4 pieces)

14 €

### **Pane, Burro, erba cipollina, Acciughe**

Bread, Butter, Chives, Anchovies

(6 pezzi – 6 pieces)

16 €

## **ACQUA MINERALE**

Mineral water

---

Acqua Panna 25cl / San Pellegrino 25cl

2.50 €

Acqua Panna 45cl / San Pellegrino 45cl

4 €

## **SOFT DRINKS**

---

Acqua tonica, Aranciata, Chinotto, Limonata,

Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger beer,

Tè freddo (limone, pesca)

Tonic water, Orange soda, Chinotto, Lemonade,

Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Beer,

Ice tea (Lemon, Peach)

5.50 €

## ANTIPASTI

### Starters

---

**Uovo di Selva, Patata,  
Grana Padano Riserva, Tartufo Nero**  
Selva Egg, Potatoes, Grana Padano Riserve  
cheese, black Truffle  
**25 €**

**Vellutata di zucca, Cardoncelli,  
Caprino, Salvia**  
Pumpkin soup, Cardoncelli mushrooms,  
Caprino cheese, Sage  
**20 €**

**Battuta di Fassona, Funghi di  
stagione, Nocciole, Taleggio**  
Raw fassona beef, seasonal mushrooms,  
Hazelnuts, Taleggio cheese  
**23 €**

## PRIMI

### First courses

---

**Gnocchetti di Patate, Ragù di Seppia,  
Pecorino, Cime di rapa**  
Potato gnocchi, Cuttlefish ragout,  
Pecorino cheese, Turnip greens  
**21€**

**Pasta mista "Selezione Gentile",  
Ceci, Guanciale, Levistico**  
"Selezione Gentile" mixed Pasta,  
Chickpeas, Cured Bacon, Lovage  
**20€**

**Riso Riserva San Massimo alla Milanese**  
"Riserva San Massimo" Rice Milanese style  
**22 €**

**con Brasato di vitello**  
With Braised Veal  
**30 €**

**Eliche "Selezione Gentile",  
Cacio e pepe, Gamberi Rossi, Mela Verde**  
"Selezione Gentile" Eliche Pasta,  
Cheese & Pepper, Red Shrimps, Green Apple  
**30 €**

## SECONDI

### Second courses

---

**Fondente di Manzo, Spinaci,  
Topinambur, Jus alla Senape**  
Beef stew, Spinach,  
Jerusalem Artichoke, Mustard jus  
**32 €**

**Branzino alla plancia, Scarola,  
Olive, Guazzetto di cicale**  
Grilled Sea Bass, Escarole,  
Olives, Locust Lobster stew  
**36 €**

**Cotoletta alla Milanese, Insalata di  
radicchio, Noci, Gorgonzola**  
Veal cutlet Milanese style, Chicory salad,  
Walnuts, Gorgonzola cheese  
**36 €**

## DOLCI

Dessert

---

Dolci monoporzione

10€

## CAFFÉ E TÈ

Coffee and tea

---

Espresso

Espresso coffee

3€

Orzo/Ginseng

Barley/ginseng coffee

3.50€

Espresso doppio

Double espresso coffee

4.50€

Cappuccino

Cappuccino

5€

Americano

Americano coffee

3.50€

Selezione di Tè e Tisane

Selection of Teas & Tisanes

8€

---

## FORMULE CENA / DINNER FORMULAS

**Antipasto, primo & dessert**

Starter, first course & dessert

€46

**Antipasto, secondo & dessert**

Starter, second course & dessert

€58

**Antipasto, primo, secondo & dessert**

Starter, first course, second course & dessert

€78

## COPERTO / COVER CHARGE

3€

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato. Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi

*Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to consult the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff. Based on the market availability some ingredients can be frozen. Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.*

## **MENU POMERIDIANO**

### **Afternoon menu**

---

**Focaccia con Pomodorini Datterini, Origano di montagna**

Focaccia with Datterini Tomatoes, mountain Oregano

(4 pezzi – 4 pieces)

**12 €**

**Mais Corvino, Baccalà mantecato, Cavolo cappuccio**

Corvinus Corn, whipped Codfish, Cabbage

(4 pezzi – 4 pieces)

**14 €**

**Pancetta in tre Cotture Capitelli "La Giovanna"**

**Pane dolce e Gremolada di Sedano rapa**

Capitelli "La Giovanna" Pancetta Ham,

Sweet Bread, Celeriac Gremolada

(4 pezzi – 4 pieces)

**14 €**

**Pane, Burro, erba cipollina, Acciughe**

Bread, Butter, Chives, Anchovies

(6 pezzi – 6 pieces)

**16 €**

**Club Sandwich "Aprea"**

Club Sandwich "Aprea"

**26 €**

**Club Sandwich al Pane Integrale, Salmone affumicato,**

**Ricotta, Aneto, Maionese all'aceto invecchiato**

Wholemeal Bread Club Sandwich, Smoked Salmon,

Ricotta cheese, dill, aged vinegar Mayonnaise

**27 €**

**Vellutata di zucca, Cardoncelli, Caprino, Salvia**

Pumpkin soup, Cardoncelli mushrooms, Caprino cheese, Sage

**20 €**

**Toast "Cotto Capitelli" e Fontina**

"Capitelli" Ham and Fontina Cheese

**12 €**

**COPERTO / COVER CHARGE**

**3 €**