

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 €

INSALATE, SANDWICH E ZUPPE

Salads, Sandwiches and Soups

Insalata di riso integrale "Riserva San Massimo",

Verdure autunnali all'agro, Pollo e Senape

"Riserva San Massimo" Brown Rice Salad,
Sour Autumn Vegetables, Chicken and Mustard

22€

Vellutata di zucca, Cardoncelli, Caprino, Salvia

Pumpkin soup, Cardoncelli mushrooms,
Caprino cheese, Sage

20€

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€

PIATTI DI PORTATA

Main Courses

Uovo di Selva, Patata,
Grana Padano Riserva, Tartufo Nero

Selva Egg, Potatoes,
Grana Padano Reserve cheese, black Truffle

25€

Battuta di Fassona, Funghi di stagione,
Nocciole, Taleggio

Raw fassona beef, seasonal mushrooms,
Hazelnuts, Taleggio cheese

23€

Gnocchetti di Patate, Ragù di Seppia,
Pecorino, Cime di rapa

Potato gnocchi, Cuttlefish ragout,
Pecorino cheese, Turnip greens

21€

Riso Riserva San Massimo alla Milanese

"Riserva San Massimo" Rice Milanese style

22€

con Brasato di vitello

With Braised Veal

30€

Pasta mista "Selezione Gentile",
Ceci, Guanciale, Levistico

"Selezione Gentile" mixed Pasta,
Chickpeas, bacon, lovage

20€

Mezzi paccheri Gerardo di Nola,
San Marzano "Casa Marrazzo",
Limone, Cacioricotta

Mezzi paccheri Gerardo di Nola Pasta,
San Marzano "Casa Marrazzo" tomato,
Lemon, Cacioricotta cheese

18€

Branzino alla plancia, Scarola, Olive,
Guazzetto di cicale di mare

Seared Sea Bass, Escarole,
Olives, Mantis Shrimp sauce

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 €

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.