



## ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Entries to share

<b>Arancino classico (6 pezzi)</b> Italian rice stuffed with buffalo mozzarella and basil	59
<b>Scaglie di Grana Padano con marmellate della casa</b> Italian parmesan with house-made fruit jelly	64
<b>Carpaccio de cuore de palma con capperi croccanti limone e verdure</b> Slices of peach palm hearts, tomatoes, crunchy capers, lemon and vegetable mirepoix	68
<b>Bruschetta alla Caprese</b> Grilled italian bread with tomato, buffalo mozzarella with basil	43
<b>Bruschetta di prosciutto crudo mozzarella e rucola</b> Grilled italian bread with raw ham, buffalo mozzarella and arugula	56
<b>Polenta al forno con fonduta di gorgonzola</b> Baked polenta with Gorgonzola Creamy Sauce	52
<b>Burrata di fior di latte con pomodoro fresco e pesto di basilico</b> Creamy buffalo burrata with fresh tomato and basil sauce	59
<b>Antipasto La Doc</b> Appetizer with Italian raw ham, spicy salami, buffalo mozzarella, parmesan, goat cheese, black olives, caponata (eggplant, tomato, onions and capers)	148

## INOSTRI ANTIPASTI FREDDI / CALDI

Our cold and hot starters

<b>Insalata verde con pera alla salsa leggera di gorgonzola e mandorle</b> Green Salad with pear, gorgonzola and almond sauce	51
<b>Insalata verde con formaggio di capra, noci, arancia e salsa ai frutti di bosco</b> Green salad, goat cheese, walnuts, orange and red fruit sauce	59
<b>Insalata alla Caprese</b> Green leaves salad with handmade buffalo mozzarella, tomato, basil and black olives	54
<b>Carpaccio di manzo con senape e parmigiano</b> Beef carpaccio with mustard and parmesan	56
<b>Polenta rustica con ragù di salsiccia artigianale pomodoro e funghi misti</b> Rustic polenta with homemade tomato sauce and mixed mushrooms	51
<b>Polenta rustica con funghi misti alla crema di formaggio Canastra</b> Italian polenta, mixed mushrooms with Canastra cheese	58

## COUVERT OPCIONAL

<b>Pane e patè fatti in casa</b> Homemade bread and patè	
<b>Pranzo Della Settimana</b> At lunch from Monday to Friday	22
<b>Pranzo di Fine Settimana, Cena e Vacanza</b> Weekend lunch, dinner and holidays	36

## GNOCCHI, LE NOSTRE SPECIALITÀ

Gnocchi is our specialty

<b>Gnocchi di patate al burro e salvia con grana padano</b> Potato Gnocchi with Butter, Sage and Parmesan Cheese	78
<b>Gnocchi di patate alla crema di pecorino, funghi shitake e guanciale</b> Potato gnocchi with creamy sheep's cheese sauce, shitake mushrooms and guanciale	96
<b>Gnocchi di spinaci alla salsa di gorgonzola leggero e prosciutto croccante</b> Potato gnocchi with spinach in a mild gorgonzola sauce and crispy Italian ham	87

## LA NOSTRE PASTE ARTIGIANALE

Our handmade pasta

<b>Classici ravioli alla caprese</b> Pasta stuffed with buffalo mozzarella in tomato and basil sauce	79
<b>Ravioli ripieni di carciofi con fonduta di formaggio di pecora alle mandorle</b> Pasta stuffed with artichokes in sheep's cheese and almond sauce	87
<b>Pappardelle ripiene di costata di manzo e mozzarella alla propria salsa e cipolla caramellata</b> Fresh pasta stuffed with roast beef ribs and mozzarella with its own sauce and caramelized onions	91
<b>Raviolini ripiene di manzo alla salsa cremosa di funghi porcini</b> Pasta stuffed with beef in a creamy Italian mushroom sauce	94
<b>Agnolotti dal pin con formaggio Canastra e tartufo italiano alla salsa di mandorle</b> Pasta stuffed with Serra da Canastra cheese and truffles in almond sauce	96
<b>Tagliolini al nero di seppia artigianale, gamberi interi, polpo, vongole e calamari</b> Fresh pasta with squid ink, Prawns, Octopus, Squid and Clams fresh tomato sauce and shrimp bisque	138
<b>Tagliatelle fatte a mano con salsiccia artigianale all'arrabbiata</b> Handmade tagliatelle with artisan sausage all'arrabbiata	89
<b>Fettuccine verdi con cubetti di manzo ai funghi porcini alla crema di grana padano</b> Spinach pasta with mignon cubes in a creamy Italian mushroom sauce and Parmesan Cheese	98
<b>Lasagne di carciofi con ortaggi misti</b> Artichoke Lasagna, Mixed Mushrooms, Zucchini, Leeks and Canastra Cheese	93
<b>Lasagne alla bolognese</b> Lasagna with beef sauce, fresh tomato and buffalo mozzarella	89
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Italian dry pasta, smoked pork belly, egg yolk, Parmesan and sheep's cheeses	89
<b>Spaghetti all'amatriciana</b> Italian dry pasta, smoked pork belly, tomato sauce, sheep's cheese and pepper fresh red	88

## RISOTTI

Risottos

<b>Risotto agli asparagi verdi, formaggio Canastra e prosciutto croccante</b> Carnaroli rice with fresh asparagus, Canastra cheese and roasted raw ham	104
<b>Risotto di gamberetti, porri, carciofi e limone</b> Shrimp risotto, leeks, artichokes and lemon	138
<b>Risotto al ragù di ossobuco de wagyu e cipolla rossa caramellata</b> Carnaroli rice with meat and Wagyu ossobuco sauce and caramelized red onion	116
<b>Risotto di manzo con funghi porcini italiani</b> Carnaroli rice, beef and Italian porcini mushroom	124

## PESCE / FRUTTI DI MARE

Fishes and sea food

<b>Tilapia grigliata in crosta di mandorle con riso integrale e mele</b> Grilled tilapia with almond crust, brown rice and apple	94
<b>Nasello grigliato alla salsa bisque con gamberi</b> <b>Accompagna polenta bianca di Bergamo</b> Grilled yellow hake with shrimp sauce Served with white polenta from Bergamo	148
<b>Nasello grigliato con salsa di basilico e carciofi</b> <b>Accompagna tagliolini verdi al sugo di pomodoro e limone</b> Yellow hake with basil and artichoke sauce. Accompanies homemade spinach pasta with tomato and lemon sauce	128
<b>Gamberi interi grigliati con risotto al pesto di basilico</b> Grilled Prawns with Italian risotto with basil pesto	185
<b>Gamberi interi grigliati alla provenzale</b> <b>Accompagna riso nella propria salsa</b> Grilled Prawns with garlic, herbs and pepper. Served with rice in its own sauce	185
<b>Baccalà "gadus morhua" al forno</b> Baked cod "gadus morhua" with onion, tomatoes, capers and olives	159

## CARNE

Meat

<b>Battuta di manzo in salsa e crosta di gorgonzola</b> <b>Accompagna gnocchi di spinaci nella propria salsa</b> Grilled filet mignon with sauce and gorgonzola crust Served with spinach gnocchi	124
<b>Battuta di manzo in crosta di formaggio di pecora Rima</b> <b>Accompagna risotto ai funghi misti</b> Grilled filet mignon, Rima sheep's cheese crust Served with parmesan risotto and mixed mushrooms	132
<b>Medaglione di manzo avvolto con prosciutto crudo grigliato e risotto di porri</b> Filet mignon rapped in grilled italian ham and parmesan leek risotto	129
<b>Filetto alla milanese della casa</b> Filet mignon breaded with artisan bread, parmesan e mozzarella, gratin. Served with fettuccine with fresh tomato sauce	114
<b>Controfiletto "Angus" alla bordelaise e patate rustiche</b> Grilled "Angus" sirloin in red wine sauce with marrow, potatoes and rosemary	136
<b>Confit d'anatra con salsa al vino Porto</b> <b>Accompagna purè di patate al tartufo</b> Duck cooked in its own fat at low temperature in Port wine sauce Served with truffled mashed potatoes	198

## SUGGERIMENTI VEGANI

Vegan suggestions

<b>Pasta senza glutine agli ortaggi con piselli zucchine funghi e mandorle</b> Gluten-free pasta with zucchini, mushrooms, peas in a basil and almond sauce	86
<b>Risotto funzionale con biomassa di banana verde zucchine banana e noci</b> Cateto rice, green banana biomass, zucchini, banana and nuts	86
<b>Polpette alle verdure quinoa porri inhame e "ora-pro-nobis"</b> <b>Accompagna insalatina verde pomodorino e semi di girasole</b> Functional recipe with vegetables, quinoa, leeks, yams and Ora Pro nobis Served with green salad, tomatoes and sunflower seeds	87

## MENU PER BAMBINI

Suggestion for children

<b>Scaloppina di manzo con riso e patatine fritte</b> Mignon escalope, rice and french fries	64
<b>Tagliolini alla bolognese</b> Homemade pasta with meat and tomato sauce	56
<b>Penne al sugo di pomodoro e mozzarella</b> Italian pasta with tomato sauce and mozzarella	56

## DOLCI

Desserts

<b>Panna cotta alla vaniglia con salsa di lamponi</b> Milk cream cooked with vanilla beans and raspberry syrup	42
<b>Tiramisù</b> Sweet made from Italian mascarpone, English biscuits and coffee	43
<b>Soufflé al cioccolato fondente della casa</b> Classic chocolate soufflé and ice cream (preparation time 20 minutes)	43
<b>Crostata di mele alle mandorle con gelato alla vaniglia</b> Crunchy Apple Pie and vanilla Ice Cream	42
<b>Cannolo siciliano (cannolu)</b> Classic Sicilian sweet stuffed with ricotta, orange and pistachio	41
<b>Budino al latte con le mandorle e dolce di latte</b> Milk pudding with caramelized almonds and dulce de leche	39
<b>Duetto di Mille Foglie</b> Classic puff pastry filled with vanilla bean cream and dulce de leche	44
<b>Gelati artigianali</b> Homemade ice cream	32
<b>Frutta di stagione</b> Frutta di stagione	26

## OPZIONE DI CONTORNI PER PESCE E CARNE

Side dishes options for fish and meat

<b>Tagliolini artigianali con salsa di pomodoro e basilico</b> Homemade pasta with tomato sauce and basil	
<b>Fettuccine con salsa cremosa di formaggio e gorgonzola leggero</b> Handmade pasta with parmesan cheese and mild gorgonzola sauce	
<b>Polenta italiana con parmigiano e salvia</b> Creamy Italian polenta with parmesan and sage	
<b>Purè di patate con parmigiano</b> Creamy mashed potatoes with parmesan	
<b>Verdure varie grigliate alle erbe</b> Zucchini, eggplant, cassava, tomato, onion and olive oil with herbs	
<b>Riso cateto integrale con piselli e semi di girasole</b> Brown rice with peas and sunflower seeds	