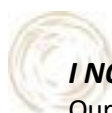




## **ANTIPASTI DA CONDIVIDERE**

Entries to share

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



## **I NOSTRI ANTIPASTI FREDDI / CALDI**

Our cold and hot starters

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



## **COUVERT OPCIONAL**

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



## **GNOCCHI, LE NOSTRE SPECIALITÀ**

Gnocchi is our specialty

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



## **LA NOSTRA PASTA ARTIGIANALE**

Our handmade pasta

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



## **RISOTTI**

Risottos

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



## **PESCE / FRUTTI DI MARE**

Fishes and sea food

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



## **CARNE**

Meat

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



## **SUGGERIMENTI VEGANI**

Vegan suggestions

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



## **MENU PER BAMBINI**

Suggestion for children

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



## **DOLCI**

Desserts

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



## **OPZIONE DI CONTORNI PER PESCE E CARNE**

Side dishes options for fish and meat

### ***Tagliolini artigianali con salsa di pomodoro e basilico***

Homemade pasta with tomato sauce and basil

### ***Fettuccine con salsa cremosa di formaggio e gorgonzola leggero***

Handmade pasta with parmesan cheese and mild gorgonzola sauce

### ***Polenta italiana con parmigiano e salvia***

Creamy Italian polenta with parmesan and sage

### ***Purè di patate con parmigiano***

Creamy mashed potatoes with parmesan

### ***Verdure varie grigliate alle erbe***

Zucchini, eggplant, cassava, tomato, onion and olive oil with herbs

### ***Riso cateto integrale con piselli e semi di girasole***

Brown rice with peas and sunflower seeds