



ANTIPASTI DI TERRA STARTERS OF LAND

Degustazione di salumi emiliani DOP €20,00

(Culaccia, Coppa Piacentina Bologna, pancetta e salame Felino)
squacquerone e giardiniera con lo gnocco fritto
(porzione per 2 persone)

Tasting of DOP Emilian cold cuts

(Culaccia, Coppa Piacentina, mortadella, pancetta e salame Felino)
Squacquerone cheese and vegetables our fried gnocco
(portion for 2 people)

(1.5.7)

Zucchine marinate al Valdobbiadene, avocado, zenzero €12,00
e noci tostate 🌿

**Courgettes marinated in prosecco, avocado, ginger
and toasted walnuts**

(8)

Flan di topinambur e bietole su crema di Squacquerone 🌿 €15,00

**Jerusalem artichoke flan and chard flan
on squacquerone cheese cream**

(3.7)

Tartare di fassona con salsine dello chef e petali €19,00
di Parmigiano Reggiano

**Fassona meat tartare with chef sauces and parmesan
petals**

(3.7)

Bufala ripiena (Squacquerone, bologna e pistacchio) €14,00
in crosta di Speck di Alto adige con stick croccanti
di grano saraceno

**Mozzarella stuffed (Squacquerone, bologna and pistachio)
in spek crust with crunchy buckwheat sticks**

(7.8)



ANTIPASTI DI MARE STARTERS OF SEAFOOD

Zuppa di molluschi e crostacei con datterini rossi €19,00
e pane tostato

Shellfish and crustacean soup with daterino tomatoes
and toasted bread

(1,2,14)

Tartare di tonno rosso, mousse di avocado al lime €18,00
e pomodorini confit °

Red tuna tartare, avocado and lime mousse and confit
cherry tomatoes °

(4)

Souté di vongole leggermente piccanti al Sauvignon €15,00
Souté of slightly spicy clams with Sauvignon

(1,14)

Polpette di baccalà su crema di cacio e pepe €14,00

Cod fish balls on cheese and pepper (cheese and pepper)
cream

(1,4,5,7)

Cruditè di pesce (scampi, tonno rosso e carpaccio di spigola) ° €23,00

Fish crudite (scampi, red, tuna and sea bass) °

(2,4)



PRIMI TERRA PASTA DISHES OF LAND

Caramelle piacentine in crosta di Parmigiano Reggiano 🌿 €15,00

Pasta ravioli with ricotta cheese and spinach in a
parmesan cheese crust

(1,3,7)

Tagliatelle alla Bolognese €14,00

Tagliatelle Bolognese

(1,3,5)

Spadellata di orecchiette, pomodorini, rucola
e cacio ricotta €16,00

Sautèed pasta orecchiette with cherry tomatoes,
rocket and ricotta cheese

(1,7)

Gnocchi di patate, gorgonzola e noci tostate 🌿 €15,00

Potato dumplings with gorgonzola cheese
and toasted walnuts

(1,7,8)

Risotto viola squacquerone, rapa rossa e pistacchio €18,00

Purple risotto with squacquerone, red turnip
and pistachio

(7,8)

Risotto alla Milanese con ossobuco €33,00

Milanese risotto with ossobuco (veal)

(7,9)



PRIMI MARE PASTA DISHES OF SEA FOOD

Spaghetti alle vongole €16,00
Spaghetti with clams

(1,14)

Trenette del pescatore €20,00
Pasta with seafood

(1,2,4,14)

Tagliatelle spigola e bottarga di muggine ° €18,00
Tagliatelle with sea bass tagliatelle and mullet roe °

(1,3,4)

Spaghetti alla chitarra cacio pepe e tartare €18,00
di tonno crudo °
Spaghetti alla chitarra with cacio pepe and tuna
tartare °

(1,4,7)

Paccheri con gamberoni, burrata e pistacchio €20,00
Pasta paccheri with prawns, burrata and chopped
pistachios

(1,2,7,8)



SECONDI TERRA SECOND DISHE OF LAND

Parmigiana di melanzane €16,00
Eggplant parmigiana

Cotoletta alla Milanese con patate al forno €26,00
Milanese cutlet with baked potatoes
(1,7)

Mondeghili Milanesi con salsa di zola e zafferano €18,00
Mondeghili Milanese meatballs with zola and saffron
sauce
(1,3,7)

Tagliata di controfiletto, rucola grana e pomodorini €23,00
Sliced sirloin with parmesan rocket and cherry
tomatoes
(7)

Ossobuco alla Milanese su crostone di polenta €25,00
Milanese ossobuco (veal) with crispy polenta
(9)



SECONDI MARE SECOND DISHES OF SEA FOOD

Polpo croccante CBT su crema di ceci e menta ° €24,00
Crunchy octopus CBT on cream of chickpeas and mint °
(4)

Tataki di tonno al sesamo e salsa ponzu su bietole €25,00
saltate °
Sesame tuna tataki on roasted Belgian endive and drops
of ponzu sauce °
(4)

Filetto di spigola alla griglia con fagiolini alla menta ° €22,00
Grilled sea bass fillet with green beans and mint °
(4)

Gamberoni al Calvados con verdure di stagione ° €26,00
Prawns with calvados grilled and seasonal vegetables
(2)



CONTORNI E INSALATONE SIDE DISHES E SALAD

Insalatona bufala mozzarella, pomodorini e basilico €15,00
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil salad
(7)

Insalatona vegetariana, avocado, verdure miste e noci €15,00
Vegetarian salad, avocado, mixed vegetables and nuts
(8)

Patate al forno €5,00
Baked potatoes

Fagiolini stufati con la menta €7,00
Sautéed green beans with mint

Insalata mista €6,00
Mixed salad

Bietole saltate con pomodorini e pepe di Caienna €8,00
Sautéed beets with cherry tomatoes and cayenne pepper



Coperto €3 a persona
Covered €3 per person

*Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di rivolgerti
al personale di sala*

If you have food allergies or intolerances, please contact the restaurant staff

Allergeni Presenti

- | | |
|---|---|
| 1. Cereali
(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) | 8. Frutta a guscio
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci
pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia
o noci del Queensland) |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio) | 14. Molluschi |
| | 🌿 Vegetariano |

I prodotti con ° se non disponibili freschi potrebbero essere congelati all'origine



BEVANDE DRINKS

ACQUA WATER

Naturale	Still water	€2,00
Frizzante	Sparkling	€2,00
Surgiva 0.75 lt		€3,00

CAFFÈ COFFEE

Caffè	Still water	€2,00
Hag	Sparkling	€2,50
Orzo		€2,50
Ginseng		€2,50

VINO WINE

Calice	a partire da €6,00
--------	--------------------

AMMAZZA CAFFÈ LIQUEUR

Whisky	Cognac	a partire da €7,00
Invecchiati	Aged	€7,00
Amari	Grappe	€5,00
Barricate	Barrel	€7,00

BIRRA BEER

Menabrea	€5,00
A spina piccola	€5,00
A spina grande	€7,00

COCKTAIL

Aperol Spritz	€8,00
Campari Spritz	€8,00
Americato	€8,00
Hugo	€8,00
Negroni	€8,00
Negroni Sbagliato	€8,00
Moscow Mule	€8,00

BIBITE SOFT DRINKS

Coca-cola	€5,00
Fanta	€5,00
Sprite	€5,00