

## CHEF VITO PATERNITI



Il mio viaggio nel mondo della ristorazione è iniziato tanti anni fa, quando da ragazzino lavoravo con mio padre in campagna, con gli ulivi, i carciofi, con l'orto che allora tanto detestavo e che invece oggi considero una preziosa fortuna.

Per me la cucina è il valore nella semplicità.

Non può far altro che rendere omaggio alle mie origini, la Sicilia, ai miei ricordi e al percorso di vita ed esperienze che mi hanno portato oggi ad essere qui.

E' rispettare e dare valore alla materia prima e a chi la lavora, trattandola con cura e portando nel piatto il gusto della tradizione, della ricerca. Cercando di trasmettere un ricordo, un'emozione e un po' della mia storia.

*My journey in the world of catering began many years ago, when as a boy I worked with my father in the countryside, among olive trees, artichokes, with the vegetable garden that I hated so much back then but consider a precious blessing.*

*For me, cooking has its value in simplicity.*

*It can only pay tribute to my roots, Sicily, to my memories and to the life journey and experiences that have led me to be here today.*

*It means respecting and giving value to the raw ingredients and to those who work with them, treating them with care, and bringing to the plate the taste of tradition and research, seeking to convey a memory, an emotion and a part of my story.*



**ANTIPASTI / STARTERS**



**RIFLESSI DELLA TERRA  
EARTH'S REFLECTIONS**

**20**

Carpaccio di Manzo Marinato alla Senape Antica, Maionese di Carne,  
Cipollotto Candito e Olio alla Nocciola  
*Marinated Beef Carpaccio with Wholegrain Mustard, Meat Mayonnaise,  
Candied Spring Onion and Hazelnut Oil*  
(3-7-8-10)



**SOFFIO DI CAMPAGNA  
BREATH OF THE COUNTRYSIDE**

**18**

Zuppetta di Piselli, Ricotta di Pecora Affumicata,  
Spuma al Fieno e Croccante alle Olive Nere  
*Pea Soup, Smoked Sheep Ricotta, Hay Mousse and Black Olive Crisp*  
(1-7-8)



**PRIMAVERA NEL GUSCIO  
SPRING IN THE EGGSHELL**

**16**

Uovo Pochè Croccante, Insalatina di Bacelli in  
Varie Consistenze alla Menta  
*Crunchy Poached Egg, Little Pods Salad  
in Various Textures with Mint*  
(3)



**Coperto | Cover charge  
5 Euro per persona | per person**

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included

Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.  
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the staff.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES



**ECO DEL CAMPO  
ECHO OF THE FIELD**

**24**

Rigatone "Benedetto Cavalieri" Cacio, Polline d'Api, Tarassaco Ripassato e Amaranto Soffiato  
*"Benedetto Cavalieri" Rigatoni with Cheese, Bee Pollen, Sautéed Dandelion, and Popped Amaranth*

(1-7)

**ANIMA PICCANTE  
SPICY SOUL**

**24**

Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" Mantecati alla 'Nduja, BBQ di Cipolla Rossa,  
Crumble di Pane al Pomodoro

*"Benedetto Cavalieri" Spaghettoni Creamed with 'Nduja, Red Onion BBQ,  
Tomato Bread Crumble*

(1-7)



**SUSSURRO DI PRIMAVERA  
WHISPER OF SPRING**

**26**

Risotto "Chicco del Mulino" Mantecato alla Robiola di Roccaverano,  
Punte di Asparago e Salsa alle Fragole Fermentate

*"Chicco del Mulino" Risotto Creamed with Roccaverano Robiola, Asparagus Tips, and  
Fermented Strawberry Sauce*

(7-9)



**Coperto | Cover charge  
5 Euro per persona | per person**

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included

Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.  
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the staff.

**SECONDI PIATTI / MAIN COURSES**



**FATTORIA**

**FARM**

**30**

Suprema di faraona, Fave, Lardo di Colonnata e Nespola Candita  
Guinea Fowl Supreme, Fava Bean, Colonnata Lard, and Candied Medlar

(7-8)



**TUILEA**

**TUILEA**

**26**

Terrina di Biete, Salsa all'Aglio Nero,  
Estratto al Peperoncino, Tuile alle Mandorle  
Swiss Chard Terrine, Black Garlic Sauce,  
Chili Pepper Extract, Almond Tuile

(3-7-8)

**DALLA TRADIZIONE MILANESE  
INSPIRED BY MILANESE TRADITION**

**38**

Cotoletta Alta alla Milanese, Patate Sauté, Insalata Verde,  
Maionese di Patate al Fondo di Vitello  
*Thick Milanese-Style Cutlet, Sautéed Potatoes, Green Salad,  
Potato Mayonnaise with Veal Jus*

(1-3-7)



**Coperto | Cover charge**

**5 Euro per persona | per person**

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included

Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.  
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the staff.

**DOLCI / DESSERTS**



**SFIZIOSO  
DELICIOUS  
10**

Zuppetta di Fragole con Gelato Fior di Latte alla  
Vaniglia e Meringa al Pepe Rosa  
*Strawberry Coulis with Fior di Latte Ice Cream,  
Vanilla, and Pink Pepper Meringue*  
(3-7)



**IL MIO TIRAMISU'  
MY TIRAMISU  
10**

Mousse al Mascarpone, Caffè 100% Arabica Illy, Crumble di Cacao  
Salato, Gelato alla Crema Antica  
*Mascarpone Mousse, 100% Illy Arabica Coffee, Salted Cocoa  
Crumble, Old-Fashioned Ice-Cream*  
(1-3-7)



**TAGLIATA DI FRUTTA  
FRESH FRUIT SALAD  
10**



**Coperto | Cover Charge  
5 Euro per persona | per person**

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included

Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.  
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the staff.

CONSIGLIATO DALLO CHEF VITO PATERNITI  
CHEF VITO PATERNITI RECOMMENDS  
MENU DEGUSTAZIONE  
TASTING MENU



**EURO 80**

per persona | per person

**SOFFIO DI CAMPAGNA  
BREATH OF THE COUNTRYSIDE**



Zuppetta di Piselli, Ricotta di Pecora Affumicata,  
Spuma al Fieno e Croccante alle Olive Nere  
Pea Soup, Smoked Sheep Ricotta, Hay Mousse and Black Olive Crisp  
(1-7-8)



**ECO DEL CAMPO  
ECHO OF THE FIELD**

Rigatone "Benedetto Cavalieri" Cacio, Polline d'Api, Tarassaco Ripassato e Amaranto Soffiato  
"Benedetto Cavalieri" Rigatoni with Cheese, Bee Pollen, Sautéed Dandelion, and Popped  
Amaranth  
(1-7)

**FATTORIA  
FARM**

Suprema di faraona, Fave, Lardo di Colonnata e Nespola Candita  
Guinea Fowl Supreme, Fava Bean, Colonnata Lard, and Candied Medlar  
(7-8)



**IL MIO TIRAMISU'  
MY TIRAMISU**

Mousse al Mascarpone, Caffè 100% Arabica Illy, Crumble di  
Cacao Salato, Gelato alla Crema Antica  
Mascarpone Mousse, 100% Illy Arabica Coffee, Salted Cocoa  
Crumble, Old-Fashioned Ice-Cream  
(1-3-7)



**supplemento abbinamento vino - euro 35 per persona  
surcharge for wine pairing - 35 euros per person**



Gentile Ospite,

\*Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/Kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Tecnica del congelamento rapido

Dear Guest,

\*In order to guarantee the maximum quality and confidence we list the ingredients or products that could cause allergies or/and where we process quick freezing techniques for some preparations

1. Cereals with gluten, grain, rye, barley, oats, spelt, kamut, derivat e, and processed from products
2. Shellfish and processed from products
3. Egg and processed from products
4. Fish and processed from products
5. Peanuts and processed from products
6. Soy and processed from products
7. Milk and processed from products
8. Shell fruit, hazelnut, almond, nuts, acagiu nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts, and processed from products
9. Celery and processed from products
10. Mustard and processed from products
11. Sesame seeds and processed from products
12. Sulphur dioxide and sulphites more than 10 mg/kg
13. Lupini and processed from products
14. Mussels and processed from products
15. Quick freezing preparation technique



**Vegetariano | Vegetarian**



**Senza Glutine | Gluten Free**



**Vegano | Vegan**

