

STARTERS

SCALLOPS, BBQ CARROTS & PORK JOWL 18
10 14

CARNE SALADA, BROCCOLI 14
AND 'NDUJA DI SPILINGA DOP

PRAWNS PIRI PIRI 16
PRAWNS, GARLIC BUTTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, CHILLI TO TASTE
(1) 2 7

OVEN BAKED GOATS' CHEESE 14
WITH TOASTED PAN BRIOCHES, BALSAMIC REDUCTION, HONEY, SESAME SEEDS
(1) (3) (7) 11 12

PULSE AND YAM SOUP 14
(7)

COVER CHARGE, BREAD & GRISSINI 3

MINERAL WATER 3

COFFEE 2

IT IS KINDLY REQUESTED A MINIMUM OF 2
DISHERS PER CUSTOMER EXCLUDING DESSERT

ANTIPASTI

CAPESANTE, CAROTE BBQ E GUANCIALE 18
10 14

CARNE SALADA, BROCCOLETTI 14
E 'NDUJA DI SPILINGA DOP

GAMBERETTI PIRI PIRI 16
GAMBERETTI, BURRO AGLIATO, OLIO EXTRA VERGINE, PEPPERONCINO A PIACERE
(1) 2 7

CAPRINO AL FORNO 14
CAPRINO TIEPIDO, PAN BRIOCHES TOSTATO, BALSAMICO, MIELE, SESAMO
(1) (3) (7) 11 12

ZUPPA DI LEGUMI E BATATA 14
(7)

COPERTO, PANE & GRISSINI 3

ACQUA MINERALE 3

CAFFÈ 2

SI RICHIEDE GENTILMENTE UN MINIMO DI 2 PIATTI
PER OGNI COMMENSALE, DESSERT ESCLUSI

FIRST COURSES

AGNOLOTTI DEL PLIN 16
WITH A ROASTED MEAT SAUCE OR A BARBERA D'ASTI REDUCTION
1 3 (7)

TAJARIN WITH A SAUSAGE RAGÙ 16
1 3

GNOCCHI INFUSED WITH CUMIN 16
BEETROOT AND BRUSSEL SPROUTS
1 3

TRECCE OF GRAGNANO IGP WITH 16
A DRIED TOMATO PESTO & PRAWNS
1 2

RISOTTO, RED CABBAGE, 16
STILTON AND BURNT LEMON
7 12

PRIMI

AGNOLOTTI DEL PLIN 16
CON SUGO DI ARROSTO OPPURE RIDUZIONE DI BARBERA D'ASTI
1 3 (7)

TAJARIN AL RAGÙ DI SALSICCIA 16
1 3

GNOCCHI AL CUMINO 16
BARBABIETOLA E CAVOLETTI DI BRUXELLES
1 3

TRECCE DI GRAGNANO IGP CON 16
PESTO DI POMODORI SECCHI E GAMBERI
1 2

RISOTTO, CAVOLO VIOLA 16
STILTON E LIMONE BRUCIATO
7 12

MAIN COURSES

PIGEON, PEARS DIFFUSED IN PORT,
RADICCHIO 20
12

RABBIT, RED VERMOUTH,
DRIED FIGS AND HASSELBACK 20
(7)

ICELANDIC SALT COD, PUMPKIN
WASABI CRISP 25
4 (7)

FILLET OF FASSONE VEAL “CAFÈ DE PARIS” 28
THE CAFE DE PARIS SAUCE IS A BUTTER WITH DIFFERENT HERBS AND
SPICES MARINATED IN WORCHESTERSHIRE SAUCE AND COGNAC
(1) 3 4 7 10

TOURNEDOS ROSSINI 2.0 32
MEDALLION OF FILLET OF FASSONE VEAL, SERVED WITH PAN BRIOCHES,
PATE DE FOIE GRAS DE CANARD AND TRUFFLE AROMA
1 3 7

CHEESES FROM BORGHO AFFINATORI..... 24
12 PIECES
7

SECONDI

PICCIONE, PERA OSMOTICA AL PORTO 20
E RADICCHIO
12

CONIGLIO, VERMOUTH ROSSO, 20
FICHI SECCHI E HASSELBACK
(7)

BACCALÀ ISLANDESE, ZUCCA 25
E CIALDA DI WASABI
4 (7)

FILETTO DI FASSONE “CAFÈ DE PARIS” 28
LA SALSA CAFÈ DE PARIS È UNA SPUMA DI BURRO CON DIFFERENTI
ERBE E SPEZIE MARINATE IN WORCHESTERSHIRE SAUCE E COGNAC
(1) 3 4 7 10

TOURNEDOS ROSSINI 2.0 32
MEDAGLIONE DI FILETTO DI FASSONE, SERVITO CON PAN BRIOCHES,
PATE DI FOIE GRAS DE CANARD E AROMA AL TARTUFO
1 3 7

FORMAGGI DEL BORGHO AFFINATORI..... 24
12 PEZZI
7

DESSERT

ORANGE AND GRAND MARNIER TARTE TATIN 8
1

HAZELNUT CAKE 8
PRODUCED WITH LOCAL HAZELNUTS, GLUTEN FREE
3 8

DOMORI CHOCOLATE FONDANT 8
1 3 7

CASTAGNOLESE CANTUCCI 8
SERVED WITH PASSITO
1 3 8

#BRONTEDOP 8
PISTACCHIO DI BRONTE MOUSSE WITH COCOA SHORTCRUST PASTRY
1 3 7 8

CHEESES FROM BORGHO AFFINATORI 12
6 PIECES
7

ALLERGENS

1)WHEAT (WHEAT, RYE, BARLEY, OAT, SPELT, KAMUT)
3)EGGS
5)PEANUTS
7)MILK
9)CELERY
1 1)SESAME SEEDS
1 3)LUPIN

2)CRUSTACEANS
4)FISH
6)SOYA
8)TREENUT
10)MUSTARD
1 2)SULPHUR DIOXIDE
1 4)MOLLUSCS

DESSERT

TARTE TATIN ARANCIA E GRAND MARNIER 8
1

TORTA DI NOCCIOLA 8
PRODOTTA CON NOCCIOLE DI CASTAGNOLE DELLE LANZE, SENZA GLUTINE
3 8

TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI 8
1 3 7

CANTUCCI CASTAGNOLESI 8
SERVITI CON PASSITO
1 3 8

#BRONTEDOP 8
CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE CON FROLLA AL CACAO
1 3 7 8

FORMAGGI DEL BORGHO AFFINATORI 12
6 PEZZI
7

ALLERGENI

1)CEREALI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)
3)UOVA
5)ARACHIDI
7)LATTE
9)SEDANO
1 1)SEMI DI SESAMO
1 3)LUPINI

2)CROSTACEI
4)PESCE
6)SOIA
8)FRUTTA A GUSCIO
10)SENAPE
1 2)ANDRIDE SOLFOROSA
1 4)MOLLUSCHI