

Behind the scenes of your experience



Dinner Menu

Starters / Antipasti

Marinated anchovies with fennel salad and red grapefruit Alici marinate con insalata di finocchi e pompelmo rosa	€ 12,00
Smoked salmon flan cupola with celery and mango salad, served with yogurt sauce dressing Cupola di salmone affumicato con insalata di sedano, mango e salsa allo yogurt	€ 14,00
Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania, tomatoes and fresh basil pesto ^V Insalata Caprese con mozzarella di bufala campana, pomodori e pesto di basilico ^V	€ 12,00
Prosciutto di Parma PDO (<i>dry-cured ham</i>) and Sicilian melon Prosciutto di Parma DOP e melone di Sicilia	€ 12,00
Buffalo mozzarella from Campania and Prosciutto di Parma PDO (<i>dry-cured ham</i>) Mozzarella di bufala campana e Prosciutto di Parma DOP	€ 14,00
Thinly sliced pork fillet home-smoked in thyme and star anise, with Stark red apple and fennel Filetto di maiale affumicato in casa al timo e anice stellato, con mele Stark e finocchi	€ 14,00
CHEF'S SPECIALS Roman Panzanella (<i>bread salad</i>) topped with cod fillet from the Lofoten islands*, prepared with fresh tomatoes, cucumbers, red onion, basil and wine vinegar Panzanella alla romana con cuore di filetto di baccalà delle Lofoten*, preparata con pomodoro fresco, basilico, cipolla rossa, cetrioli e aceto di vino	€ 15,00

Pasta, Risotto, Soup / Primi piatti

All our pasta is homemade by our Chefs / Tutte le nostre paste sono fatte in casa dai nostri Chef

Vegetable minestrone with herb-seasoned croutons ^V · served hot Minestrone di verdure con crostini aromatizzati alle erbe ^V · servito caldo	€ 12,00
Risotto with porcini mushrooms*, velvety peas sauce, saffron and Castelmagno cheese ^V Risotto con funghi porcini*, vellutata di piselli, zafferano e Castelmagno ^V	€ 15,00
Lasagna Bolognese Lasagne alla bolognese	€ 15,00
Fettuccine egg pasta with chicken bites, savoy cabbage, black truffle and grated egg yolk Fettuccine con bocconcini di pollo, verza, tartufo nero e tuorlo d'uovo grattato	€ 15,00
Tonnarelli (<i>traditional southern Italy spaghetti-like pasta made with eggs</i>) with lemon flavoured shrimps, cherry Pachino tomatoes and arugula Tonnarelli con gamberetti al limone, pomodorini di Pachino e rucola	€ 16,00
Raviolis filled with ricotta and spinach in a creamy Datterino tomato sauce, basil, and smoked provolone cheese ^V Ravioli di ricotta e spinaci, con pomodorini Datterino, basilico e provola affumicata ^V	€ 16,00
CHEF'S SPECIALS Orecchiette (<i>traditional small ear-shaped pasta from Apulia</i>) with beetroot pesto, olives and dry salted ricotta ^V Orecchiette con pesto di barbabietola, olive taggiasche e ricotta vaccina salata ^V	€ 14,00
Cavatelli (<i>pasta in the form of small shells having rolled edges</i>) with sea bass, calamari, shrimp sauce and San Marzano tomato pesto Cavatelli con ragù di spigola, calamari, gamberi e pesto di pomodori San Marzano secchi	€ 16,00

Main courses / Secondi piatti

Served with a side dish / Serviti con il loro contorno

Fish and Shellfish / Pesci e Crostacei

Norwegian salmon cubes in poppy seed crust, caramelized red onion and basil mayonnaise € 22,00
Cubi di salmone Norvegese in crosta di semi di papavero, cipolla rossa caramellata e maionese al basilico

Mediterranean Monkfish (*delicious boneless dense meat, low in fat, with a mild sweet taste*) € 25,00
served in guazzetto sauce with cherry tomatoes, taggiasche pitted olives and fresh capers in bloom
Rana pescatrice in guazzetto di pomodorini, olive taggiasche e capperi in fiore

Whole steamed lobster · served already shelled · with cereal salad, crunchy vegetables and agrums € 29,00
Astice intero al vapore · servito già sgusciato · con insalata di cereali, verdure croccanti e agrumi



North Atlantic scallops with Mantua pumpkin cream, amaretti crumbs and coffee powder € 25,00
Capesante del Nord Atlantico con crema di zucca Mantovana, amaretti sbriciolati e polvere di caffè

Rosemary larded Swordfish, with aubergine pesto and tomato concassé € 24,00
Pesce spada lardellato al rosmarino, con pesto di melanzane e concassé di pomodoro

Meat / Carne

Grilled lamb chops flavoured with fresh mint € 20,00
Costolette di agnello grigliate e aromatizzate alla menta

Duck a l'orange with honey and bay leaf € 22,00
Coscio d'anatra all'arancia con miele e alloro

Veal tenderloin medallion (8oz) flavoured with herb-infused oil (*thyme, marjoram, sage and rosemary*) € 24,00
Medaglione di filetto di vitella aromatizzato con olio al timo, maggiorana, salvia e rosmarino

Sliced beef tenderloin (8oz) served with toasted bread and Béarnaise sauce dressing € 25,00
Tagliata di filetto di manzo con pane tostato e salsa Bernese



Rabbit roulade, with Lucanian sausage, prunes and Quinces apple compote € 22,00
Rollè di coniglio con ripieno di salsiccia Lucanica, prugne e mele Cotogne

Cheese selection / Selezione di Formaggi

€22,00

Our selection of four finest Italian cheese, served with fruit and red onion chutney, Acacia honey and a variety of homemade bread

Selezione di quattro pregiati formaggi italiani, serviti con mostarda di frutta e cipolla rossa, miele di acacia e accompagnati da una varietà di pane fatto in casa

*Castelmagno PDO, Piedmont / Piemonte · Caciocavallo Podolico del Gargano, Apulia / Puglia
Pecorino di Fossa PDO, Marche / Marche · Gorgonzola Piccante PDO, Piedmont / Piemonte*

Desserts & Fruit / Dolci e frutta

Crunchy hazelnut lace biscuits layered with white chocolate and blueberry mousse € 10,00
Millefoglie di cialda croccante con nocciole e mousse al cioccolato bianco e mirtillo

Apple strudel with vanilla custard sauce · served hot € 10,00
Strudel di mele con crema inglese alla vaniglia · servito caldo

White chocolate and fresh mint semifreddo € 10,00
Semifreddo al cioccolato bianco e menta fresca

Lemon delight from Sorrento* € 12,00
(*Italian sponge cake filled with limoncello cream and covered in a lemon and whipped cream glaze*)
Delizia al limone di Sorrento*

Tiramisù with chocolate chips and amaretti biscuits € 12,00
Tiramisù con gocce di cioccolato e amaretti

Dark chocolate cake soft-hearted · served hot, 15 min € 12,00
(*chocolate sponge cake filled with chocolate and almonds fondue*)
Tortino al cioccolato con cuore di fondente e mandorle · servito caldo, 15 min

Seasonal fresh fruit assortment € 8,00
Tagliata di frutta fresca di stagione

Artisanal Gelato / Gelati artigianali

Vanilla gelato cup with hot dark chocolate 75% € 8,00
Coppa di gelato alla vaniglia con cioccolato caldo fondente al 75%

Chocolate gelato cup with hot crème anglaise à l'orange € 8,00
Coppa di gelato al cioccolato con Crema Inglese calda all'arancia

Pistachio gelato cup with hot white chocolate € 8,00
Coppa di gelato al pistacchio con cioccolato bianco caldo

(*) Frozen products / Prodotti surgelati – I prodotti contrassegnati con (*) sono congelati o surgelati all'origine.