



PER COMINCIARE STARTERS

Vitello tonnato della tradizione (C-E)

Roasted veal with tuna sauce

€15.00

Uovo perfetto, vellutata di scarola, verdure croccanti e caviale italiano (C-E)

Perfect egg with escarole cream, crunchy vegetables and italian caviar

€18.00

Anni 80' che nostalgia (A - B - C)

Gamberi al vapore, salmone e scampi con maionese di avocado e salsa cocktail

Steamed shrimps, salmon and langoustines with avocado mayonnaise and cocktail sauce

€16.00

Burrata, sifonatura di ratatouille, zucchine in scapece (E)

Mixed vegetables mousse with marinated zucchini and burrata cheese

€15.00

Crudo di tonno rosso marinato con salsa di zenzero e zafferano (E)

Row hai tuna fish with ginger and saffran sauce

€18.00



IL RISO E LA PASTA FIRST COURSES

**Tortelloni ripieni di ventresca di tonno e pomodorini confit,
vellutata di peperoni rossi al curry (A-C-E)**

Ravioli pasta filled with sea tuna fish and tomatoes confit
served with roasted pepper sauce

€ 18,00

Vialone nano selezione Melotti con limone confit e scampi (B-E)

Risotto with lemon scented and langoustine

€ 18,00

Calamarata di M.O. con fave, guanciale e pecorino (A-E)

Calamarata pasta with broad beans, bacon and pecorino cheese

€16,00

Spaghetto alla chitarra con carbonara di asparagi (A-C-E)

Spaghetti pasta with asparagus carbonara sauce

€ 16,00

Tagliolini con tartufo nero estivo (A - E)

Tagliolini pasta with butter and summer black truffle

€ 18,00



IL PESCE E LA CARNE MAIN COURSES

Petto d'anatra glassato all'arancia (E)

Pan roasted duck breast glazed with orange reduction

€ 20,00

Grigliatina di mare, caponatina di verdure (B-E)

Mixed fish grilled (sea scallops, shrimps, langoustine and sea bass)
with sauteed vegetables

€ 22,00

Turbante di branzino cuore morbido di patate, bisque di astice (B-E)

Sea bass fillet with mashed potatoes and lobster reduction

€ 20,00

Filetto di Fassona alla griglia con patate al forno e spinaci (A-E)

Pan seared beef fillet with roasted potatoes and sauteed spinach

€ 24,00

Fiorentina di black Angus, patate al forno, fagioli all'uccelletto (A-E)

Grilled dry age Black Angus T-bone steak, roasted potatoes,
sauteed beans

€ 45,00 /Kg



IN ACCOMPAGNAMENTO SIDE DISHES

Patate arrosto (A)
Roasted potatoes

Zucchine trifolate (E)
Sautéed courgettes

Fagioli all'uccelletto (E)
Sautéed cannellini beans

Spinaci Saltati (E)
Sautéed Spinach

€ 5,00

Selezione di formaggi
Cheese selection

€ 16,00

ALLERGENI ALLERGENS

A Glutine- Gluten

B Crostacei- Crustaceans and molluscs

C Uova - Eggs

D Frutto guscio- Tree nuts

E Lattosio- Lactose



LE SFIZIOSITA' DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DELICACIES

Battuta di fassone con cialda di parmigiano e salsa di bagna cauda (E)

Beef tartar with crispy parmesan and bagna cauda sauce

€ 15,00

Agnolotti del plin fatti a mano con burro di malga e sugo d'arrosto (A - C - E)

Hand-made ravioli stuffed with braised veal, served with gravy and butter

€ 16,00

La costoletta di vitello alla milanese dorata nel burro di malga (A - C - E)

Veal loin Milanese style cooked in alpine clarified butter

€ 22,00

LE DOLCI TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

€ 7,00

Coperto

Service table

€ 3,00



MENU DEGUSTAZIONE TERRA LANDFARE TASTING MENU

Vitello tonnato della tradizione (C-E)
Traditional roasted veal with tuna sauce

Spaghetto alla chitarra con carbonara di asparagi (A-C-E)
Spaghetti pasta with asparagus carbonara sauce

**Ossobuco di vitello brasato all'erbaluce con purè di patate e
carotine glassate (A-E)**
Braised veal ossobuco all'erbaluce with mashed potatoes
and glazed carrots

Dessert a scelta
Choice of Dessert

€ 45,00 pp
Bevande escluse
Beverage not included

MENU DEGUSTAZIONE MARE SEAFOOD TASTING MENU

**Uovo perfetto, vellutata di scarola, verdure croccanti e
caviale italiano (C-E)**
Perfect egg with escarole cream, crunchy vegetables and italian
caviar

Vialone nano selezione Melotti con limone confit e scampi (B-E)
Risotto with lemon scented and langoustine

**Turbante di branzino con cuore morbido di patate e bisque di astice
(B-E)**
Sea bass filet with mashed potatoes and lobster reduction

Dessert a scelta
Choice of Dessert

€ 50,00 pp
Bevande escluse
Beverage not included