



**LE FOTO ED I VIDEO SONO CONSENTITI SOLO NEL RISPETTO
DELLA PRIVACY DEGLI OSPITI PRESENTI.**

*PHOTOS AND VIDEOS ARE ALLOWED ONLY RESPECTING
THE PRIVACY OF THE OTHER GUESTS.*

GASTRO TOP



- CARPACCIO D'OCA AFFUMICATA, TARTARE DI GAMBERO ROSA*** € 30
SMOKED DUCK CARPACCIO, PINK PRAWNS TARTARE (1,2,8,11)
- BATTUTO DI GAMBERO ROSSO*, PASSION FRUIT E GERMOGLI DI SENAPE RICCIA** € 35
RED PRAWNS CARPACCIO SERVED WITH PASSION FRUIT SAUCE AD CURLY MUSTARD SPROUTS (2,10)
- SELEZIONE DI SALUMI DI MARE*, FRUTTI ROSSI, GERMOGLI E SOTTACETI** € 40
CURED FISH, RED BERRIES, SPROUTS AND PICKLES (4,6,10,12,14)
- JAMON 100% RAZZA IBERICA DEL BELLOTA DE RESERVA 100G** € 40
IBERIAN HAM FROM RESERVA DE BELLOTA 100G
- SELEZIONE DI 4 FORMAGGI ITALIANI CON MIELE E MOSTARDA MANTOVANA** € 30
SELECTION OF FOUR ITALIAN CHEESES WITH HONEY AND MANTOVANA MUSTARD (7,12)
- SALMONE WESTER ROSS* (SCOZIA), PANNA ACIDA, YOGURT DI CAPRA E PATCHOI** € 35
WESTER ROSS SALMON (SCOTLAND) SERVED WITH SOUR CREAM, GOAT YOGURT AND PATCHOI (1,4,7)
- ROAST BEEF* IN SALSA TONNATA, CAPPERI E GERMOGLI** € 30
ROAST BEEF IN TUNA SAUCE, CAPERS AND SPROUTS (3,10)



CONSIGLIATI PER LA CONDIVISIONE
RECOMMENDED FOR SHARING



JAZZ



FOIE GRAS DI OCA CON FRUTTA DI STAGIONE CAMELLATA** <i>GOOSE FOIE GRAS WITH CARAMELIZED SEASONAL FRUITS (1)</i>	€ 45
CHEESEBURGER* CON PATATINE FATTE IN CASA BLACK ANGUS, CHEDDAR, BACON, POMODORO, LATTUGA <i>BLACK ANGUS, CHEDDAR, BACON, TOMATO, LETTUCE AND HOMEMADE FRENCH FRIES (1,3,7,8,10,12)</i>	€ 26
TAGLIATA DI MANZO HANAMI SAKURA <i>SLICED BEEF STEAK HANAMI SAKURA</i>	€ 40
TARTARE DI FILETTO* <i>FILLET BEEF TARTARE (3,10,12)</i>	€ 28
UOVO POCHÉ CREMA DI PATATE, PANE TOSTATO E CAVIALE O TARTUFO <i>POACHED EGGS WITH POTATO CREAM, TOASTED BREAD AND CAVIAR OR TRUFFLE (1,3,4,7)</i>	€ 30
INSALATA VALENTYNE MISTICANZA, SEDANO RAPA, OLIVE TAGGIASCHE, SCAGLIE DI PARMIGIANO (7) <i>MIXED SALAD, CELERIAC, TAGGIASCA OLIVES, PARMESAN FLAKES</i>	€ 18
FRITTURA DI GAMBERO ROSA*, OCCHI DI CANNA E ZUCCHINE  FRIED PINK PRAWNS, SQUID AND ZUCCHINI (1,2,14)	€ 30
CLUB SANDWICH CON PATATINE FATTE IN CASA  POLLO, BACON, POMODORO, LATTUGA, UOVA BIO AND MAYO FATTA IN CASA <i>CHICKEN, BACON, TOMATO, LETTUCE, BIO EGGS, HOMEMADE MAYO AND FRENCH FRIES (1,3,7,8,9,10)</i>	€ 20



CONSIGLIATI PER LA CONDIVISIONE
RECOMMENDED FOR SHARING



SWING


TACOS DI ASTICE*  <i>LOBSTER TACOS (1,2,8,11)</i>	€ 35
SEPPIA* CON PISELLI AFFUMICATA <i>SMOKED CUTTLEFISH WITH PEAS (14)</i>	€ 30
POLPO*, PATATE, 'NDUJA <i>OCTOPUS, POTATOES AND SPICY SALAMI (7,14)</i>	€ 40
TAGLIOLINI CACIO E PEPE, LIME E MENTA, ESTRATTO DI GAMBERO ROSSO* E IL SUO CRUDO <i>TAGLIOLINI CACIO E PEPE WITH LIME AND MINT, RAW RED SHRIMP AND ITS EXTRACT (1,2,3,7,12)</i>	€ 40
GAMBERONI** IN PANE PANKO CON MAIONESE AGLI AGRUMI  <i>PANKO BREADED PRAWNS WITH CITRUS MAYONNAISE (1,2,3,12)</i>	€ 25
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI PARMIGIANA, VELE DI PANE, STRACCIATA E OLIO AL BASILICO <i>ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH PARMESAN, BREAD, STRACCIATELLA CHEESE, AND BASIL OIL (1,7)</i>	€ 25
FETTUCCINA BURRO MONTATO E TARTUFO DI STAGIONE <i>FETTUCCINE WITH WHIPPED BUTTER AND SEASONAL TRUFFLE (1,3,7)</i>	€ 35

IL CESTINO DEI NOSTRI PANI € 3
OUR BREADS BASKET (1)

 **CONSIGLIATI PER LA CONDIVISIONE**
RECOMMENDED FOR SHARING




CAVIALI

CAVIALE PARTY 8 TIPI DI CAVIALE DELLA NOSTRA SELEZIONE DA 10G L'UNO 	€ 500
<i>CAVIAR PARTY: 8 TYPES OF CAVIAR FROM OUR SELECTION, 10G EACH.</i>	
10 G. SIBERIAN CLASSIC	€ 60
50 G. SIBERIAN CLASSIC	€ 250
10 G. OSIETRA IMPERIAL	€ 70
10 G. GOLDEN STERLET	€ 70
10 G. WHITE STURGEON	€ 70
10 G. SEVRUGA IMPERIAL	€ 80
10 G. BELUGA SIBERIAN	€ 80

SERVITO CON PAN BRIOCHE TOSTATO PATATA LESSA E PANNA ACIDA
SERVED WITH TOASTED BRIOCHE BREAD, BOILED POTATO AND SOUR CREAM (1,3,4,7,12)




CRUDI

OSTRICHE DI NOSTRA SELEZIONE 	€ 10
<i>OYSTERS (14)</i>	CAD/ EACH
PIATTO DI CRUDO MISTO AL NATURALE, SECONDO DISPONIBILITÀ*	€ 50
<i>MIXED RAW SEAFOOD PLATTER, SUBJECT TO AVAILABILITY (2,4,12,14)</i>	

 **CONSIGLIATI PER LA CONDIVISIONE**
RECOMMENDED FOR SHARING



DESSERT

CREPE SUZETTE FLAMBÈ CON GELATO DI BUFALA E PEPE ROSA CON CIOCCOLATO FONDENTE <i>CREPE SUZETTE FLAMBÈ WITH BUFFALO ICE-CREAM AND PINK PEPPER AND CHOCOLATE (1,3,7,8)</i>	€ 35
TIRAMISÙ <i>TIRAMISÙ (1,3,7)</i>	€ 14
CRÈME BRÛLÉE ALLA LIQUIRIZIA <i>LIQUORICE CRÈME BRÛLÉE (3,7)</i>	€ 14
CIOCCOLATO, SALE E TARTUFO <i>CHOCOLATE, SALT AND TRUFFLE (3,7)</i>	€ 14
PANE AL CIOCCOLATO CON RICOTTA DI PECORA ALLA CANNELLA E ANANAS <i>CHOCOLATE BREAD WITH SHEEP RICOTTA DUSTED WITH CINNAMON AND PINEAPPLE (1,7)</i>	€ 14
SELEZIONE FRUTTI DI BOSCO CON CRÈME FRAÎCHE  <i>SELECTION OF BERRIES AND CRÈME FRAÎCHE (7)</i>	€ 14
SORBETTO SECONDO DISPONIBILITÀ <i>SORBET ACCORDING TO SEASONAL AVAILABILITY</i>	€ 14
SELEZIONE DI MIGNON DELLA NOSTRA PASTICCERIA  <i>MINI PASTRY SELECTION OF OUR BAKERY (1,3,5,7,8)</i>	€ 14
REFIL DI PETIT FOUR  <i>(3,5,7,8)</i>	€ 5

ALLERGENI *ALLERGENS*

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE N. 1169/2001 - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE": *LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS USED IN THIS PLACE AND PRESENT ANNEX II OF THE EU REG. NO. 1169/2011 "SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES"* **1: GLUTINE/CEREALI - CEREALS/GLUTEN 2: CROSTACEI - CRUSTACEANS 3: UOVA - EGG 4: PESCE - FISH 5: ARACHIDI - PEANUT 6: SOIA - SOY 7: LATTE/LATTOSIO - MILK/LACTOSE 8: FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI - TREE NUTS 9: SEDANO - CELERY 10: SENAPE - MUSTARD 11: SESAMO - SESAME 12: SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG- SULPHITES>10MG/KG 13: LUPINI - LUPIN 14: MOLLUSCHI - MOLLUSCS.**
*** PRODOTTI SOTTOPOSTI A BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3 - *THIS PRODUCTS HAVE BEEN SUBMITTED TO A PRECLEANING TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3). ** QUESTO PRODOTTO PUÒ ESSERE SURGELATO O CONGELATO ALL'ORIGINE SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO OPPURE PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA MERCEOLOGICA.**
**** THIS PRODUCT MAY BE FROZEN AT THE SOURCE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY OR TO ENSURE ITS QUALITY AND SAFETY.**



LE DEGUSTAZIONI

MENU DEGUSTAZIONE € 90

6 PORTATE COMPRESO DESSERT

6 COURSES INCLUDING DESSERT

CAPASANTA SCOTTATA AL BURRO CON CAVIALE E FONDUTA DI SEDANO RAPA**

SEARED SCALLOP WITH BUTTER, CAVIAR, AND CELERIAC FONDUE (2,4,7)

SEPPIA* CON PISELLI AFFUMICATA

SMOKED CUTTLEFISH WITH PEAS (14)

TAGLIOLINI CACIO E PEPE, LIME E MENTA, ESTRATTO DI GAMBERO ROSSO* E CRUDO

TAGLIOLINI CACIO E PEPE WITH LIME AND MINT, RAW RED SHRIMP AND ITS EXTRACT (1,2,3,7)

POLPO*, PATATE E 'NDUJA

OCTOPUS, POTATOES AND SPICY SALAMI (7,14)

SORBETTO

SORBET

DOLCE

DESSERT

DEGUSTAZIONE DI CRUDI* A CURA DELLO CHEF € 60

5 PORTATE DI CRUDO SECONDO DISPONIBILITÀ

5 RAW SEAFOOD CHOICE, SUBJECT TO AVAILABILITY

(2,4,6,7,8,9,10,11,12,14)

LE DEGUSTAZIONI SONO POSSIBILI SOLO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.
THE TASTING MENU ARE ONLY AVAILABLE FOR ALL GUESTS AT THE TABLE.

