

Chef Special menu

Crudite' di mare:

Gamberi Rossi di Mazara Del Vallo.

Red Mazara prawn SIZE L: **160** pc.

Red Mazara prawn SIZE XL: **340** pc.

Scampi dell 'alto adriatico.

Langoustine: **180** pc.

Prosciutto Crudo San Daniele DOP 18 mesi tagliato a mano, Selezione artigianale Coradazzi.

San Daniele DOP aged 18 months hand-carved, artisanal selection by Coradazzi.

620

Tagliatelle al burro, parmigiano e tartufo nero

Homemade tagliatelle pasta with butter, Parmigiano Reggiano and fresh Italian black truffle.

630

Ziti alla genovese di Polipo, Ricotta affumicata e olio alla vaniglia

Ziti pasta with octopus and onions ragout, smoked ricotta cheese and vanilla olive oil.

690

Tagliolini al ragu' di rombo asparagi e bottarga.

Homemade Tagliolini pasta with turbot ragout, asparagus and bottarga.

780

Trippa di manzo alla Romana su polenta morbida.

Stewed beef tripe in tomatoes sauce on creamy polenta.

610

Costoletta di vitello alla Milanese.

Bone-in Milanese-Style Veal Cutlet served with heirloom tomatoes salad.

2000

Fiorentina Toscana grigliata con patate alla contadina.

Grill T-bone steak served with roasted potatoes.

1kgs: 3800

1.5kgs: 5700

Bistecca di Wagyu Giapponese Kagoshima A5 striploin 500g. Marble score 9 .

500g Japanese A5 Wagyu Kagoshima striploin steak marble score 9.

4500

Panettone Grigliato, crema Inglese e Nocciole Piemontesi tostate.

Grilled Panettone, English Cream and Piedmont toasted hazelnuts.

330