



STARTERS

Indivia Arrosto Marinata al Miso | Fagioli Solferino | Arancia Fermentata
Miso Marinated and Roasted Endive | Solferino Beans | Fermented Orange

Battuta di Manzo Piemontese | Midollo | Zafferano
Organic Beef Tartare | Marrow | Saffron

Crudo di Spigola Marinato alle Alghe e Peperoncino | Coriandolo | Cipollotto
Spicy Raw Seabass Marinated with Seaweed | Coriander | Spring Onion

Carpaccio di rapa rossa | Robiola | Croccante di Cipolla
Beetroot carpaccio | Robiola Fresh Cheese | Crunchy Onion.....

Uovo Bio | Fonduta di Parmigiano | Crumble di Pane | Salsa Bernese
Organic Egg | Parmigiano Fondue | Bread Crumbs | Béarnaise Sauce

PASTAS

Mezze maniche del nostro Pastificio all'Amatriciana
Homemade Mezze Maniche Amatriciana.....

Cannelloni di Ricotta di Pecora e Fondo Bruno Vegetale
Cannelloni Sheep's Milk Ricotta Cheese and Flavorful Vegetable Stock

Signature Carbonara by Luciano Monosilio.....

Sedanini lisci del nostro Pastificio alla Genovese
Cutten Ziti Dry Pasta | Slow-cooked Onion and Meat Sauce "Genovese"

Rigatoni del nostro Pastificio Cacio e Pepe
Homemade Rigatoni Cacio e pepe.....

Tagliolini al Verde del nostro Pastificio con Ragù di Pollo alla Cacciatore e Misticanza
Homemade Green Tagliolini with Chicken Cacciatore Ragout.....

MAIN COURSES

Entrecôte di manzo | Ricci di mare | Hummus di ceci
Entrecôte steak | Sea Urchin | Chickpea Hummus

Ombrina | Asparagi | Harissa | Crema di Patate e Aringa Affumicata
Croaker | Asparagus | Harissa | Potatoes and Smoked Herring Sauce.....

Capriolo | Salsa al Pepe Verde | Mirtilli
Roe Deer | Green Pepper Sauce | Blueberries.....

Quaglia alla Brace | lattuga, Patate | Purea di Fave
Grilled Quail | Savoy Cabbage and Potatoes | Broad Beans.....

DESSERTS

Tiramisù con Croccante di Cioccolato Fondente al Caffè
Tiramisù with Crunchy Dark Chocolate filled of Coffee.....

Millefoglie Crema e Cioccolato con Nocciola
Creme and Chocolate and Hazelnut Millefeuille.....

Girella Crema al Burro e Amarene
Buttercream and cherry swirl.....