

## Cold Cuts

MAKE YOUR OWN BOARD

7,8,10,11,12

- Sopressa Veneta Sartori Carne Selection € 4
- San Marino Ham € 4
- Fiocco di Culatello € 6
- Rolled Pork Belly Sartori Carne Selection € 4
- Mortadella Bologna € 3.5
- Truffled Mortadella Umbra € 5.5
- Salt-cured Meat Sartori Carne Selection € 5
- Jamón Ibérico 100% € 16

## Cheese

MAKE YOUR OWN BOARD

7,8

- Over 30 months aged Parmigiano Reggiano € 6
- Malga Asiago, fresh € 3
- Malga Asiago, aged € 4
- Comté, over 40 months, Jura € 10
- Beaufort, over 30 months, Savoy € 8
- Ovalie, Loire € 8
- Camembert, Normandy € 7
- Reblochon, Savoy € 7
- Mothais sur Feuille, Brittany € 10
- Epoisses de Bourgogne, Burgundy € 12
- Blue cheese € 6.5

## Agnoni's vegetables

### in oil

- artichoke heart | grilled pepper
- | aubergine roll | dried tomato
- | balsamic onion € 8

## Oysters

- Fine David Hervé € 4
- Origin: France / Size: 3
- Special Poget € 6
- Origin: France / Size: 3
- Grand Cru Regal Golden Selection € 13
- Origin: Ireland / Size: 2

## Raw fish

- Langoustine € 8 each
- Red prawn € 5 each
- Carpaccio of the day € 14 each

## Caviar

- Kàla Caviar - Baerii Siberia
- € 25/10gr | € 65/30gr

## Anchovies

- Catalina Anchovy fillets
- Santoña (Cantabria), Spain
- € 18/45gr | € 36/90gr

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011: (1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) Uova e prodotti a base di uova; (4) Pesce e prodotti a base di pesce; (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) Soia e prodotti a base di soia; (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti; (9) Sedano e prodotti a base di sedano; (10) Senape e prodotti a base di senape; (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg; (13) Lupini e prodotti a base di lupini; (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento ce 853/2004, allegato iii, sezione viii, capitolo 3, lettera d, punto 3.

## The Kitchen

AT LUNCH FROM 12.30 P.M. | AT DINNER FROM 7 P.M.

Chickpea hummus, confit tomato and Guttiau bread<sup>1,6,11</sup> € 6

Brioche bread, butter and Cantabrian anchovies<sup>1,3,4,7</sup> € 6

Chicken livers pâté, brioche bread, mandarin orange jam<sup>1,3,7</sup> € 8

Our aubergine Parmigiana<sup>1,7</sup> € 7

Meatballs with San Marzano tomato sauce, Parmesan cheese and basil oil<sup>1,3,7</sup> € 7

First course of the week € 10

Ravioli stuffed with Ricotta cheese, pumpkin, black truffle<sup>3,7</sup> € 14

Pietro Massi Fusillone, cheese and pepper, langoustine and lime<sup>1,2,4,7</sup> € 14

Fried lagoon fish<sup>1,3</sup> € 12

Braised beef cheek with Amarone wine sauce, thyme mashed potatoes<sup>9</sup> € 15

Garonne Heifer tartare, Sartori Carne Selection € 18

Atlantic cod with beetroot cream, hazelnut foam and seasonal vegetables<sup>3,4,7,8</sup> € 16

Side dish of the day<sup>8,9</sup> € 6

\*For our preparations we use Frantoio Muraglia EVO oil from Andria  
and the Artisan Bread made by Luca Busellato's bakery

## Desserts

GIORGIO BOLZANI'S BAKERY

Three chocolates mousse<sup>1,7</sup> € 6

Tropical fruits dessert<sup>1,3,7</sup> € 6

Caramel stuffed chocolate cup<sup>1,3,7</sup> € 6

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011: (1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) Uova e prodotti a base di uova; (4) Pesce e prodotti a base di pesce; (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) Soia e prodotti a base di soia; (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti; (9) Sedano e prodotti a base di sedano; (10) Senape e prodotti a base di senape; (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg; (13) Lupini e prodotti a base di lupini; (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento ce 853/2004, allegato iii, sezione viii, capitolo 3, lettera d, punto 3.