

## ANTIPASTI | STARTERS

Petto d'anatra affumicato, glassa di aceto balsamico, salsa di lamponi e granella di nocciole <i>Smoked duck breast, balsamic vinegar glaze, raspberry sauce and hazelnut crumble</i>	€ 22
Hummus, servito con pane Pita <i>Hummus with Pita bread</i>	€ 14
Mondeghili della tradizione Milanese con maionese allo zafferano <i>Traditional Milanese "Mondeghili" served with saffron mayonnaise</i>	€ 18
Tartare di tonno su tartina di riso croccante, crema di avocado, alga nori e cipollotto <i>Tuna tartare on crispy rice toast, avocado cream, nori seaweed and spring onion</i>	€ 24
Insalatina greca con formaggio feta, olive, pomodorini e cetrioli <i>Greek salad with feta cheese, olives, cherry tomatoes and cucumbers</i>	€ 20
Triangolini di "Mozzarella in carrozza" con salsa di pomodorini <i>"Mozzarella in carrozza" Fried mozzarella with cherry tomatoes sauce</i>	€ 16

## PRIMI | FIRST COURSES

Gnocchi di patate viola con fonduta di gorgonzola e chips di zucca <i>Purple potato gnocchi with gorgonzola fondue and pumpkin chips</i>	€ 24
Vesuvio Faella con tonno fresco, pomodori datterini e menta <i>Vesuvio Faella pasta with fresh tuna, cherry tomatoes and mint</i>	€ 24
Tonnarello cacio e pepe, con gamberi di Mazara del Vallo e granella di pistacchio <i>Cacio e Pepe Pasta served with Sicilian shrimps and chopped pistachio</i>	€ 20/26
Risotto alla milanese con pistilli di zafferano e sugo di arrosto <i>Milanese saffron risotto with roast gravy</i>	€ 22
Spaghetti alla chitarra con pomodoro e basilico <i>Spaghetti alla chitarra with tomato and fresh basil</i>	€ 17
Orecchiette con cime di rapa, acciughe del Cantabrico, burrata e taralli sbriciolati <i>Orecchiette pasta with turnip greens, Cantabrian anchovies, burrata cheese and crumbled taralli</i>	€ 22

## SECONDI | SECOND COURSES

Pollo al forno de "Il Carminio" e patate arrosto <i>"Il Carminio" Baked Chicken with roasted potatoes</i>	€ 20
Uovo poché con asparagi, pasta kataifi e fonduta di Parmigiano Reggiano <i>Poached egg with asparagus, kataifi pasta and Parmigiano Reggiano fondue</i>	€ 22
Salmone in crosta di sesamo su crema di barbabietola, limone fermentato, salsa teriyaki e agretti <i>Sesame-crusted salmon on beetroot cream, fermented lemon, teriyaki sauce and agretti</i>	€ 26
Filetto di vitello in crosta di pane croccante con finocchi gratinati <i>Veal fillet in a crispy bread crust with fennel au gratin</i>	€ 26
Magatello di Vitello Cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e fiori di capperi <i>Slow-cooked veal eye round, served with tuna sauce and caper flowers</i>	€ 24

## DOLCI | DESSERTS

Cannoli Siciliani mignon	€ 10
Tiramisù	€ 9
Crema Brûlée	€ 9
Torta al cioccolato	€ 9
Frutti di Bosco / con gelato	€ 9/12
Coperto / Service	€ 5