

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>	€ 16
Tartare di salmone e avocado su cialda di riso e alga nori con salsa di mango e miso <i>Salmon tartare, avocado, rice wafer and nori seaweed with mango and miso sauce</i>	€ 24
Panzanella con pomodorini datterini, cipolla agrodolce, basilico e alici del Cantabrico <i>Panzanella with cherry tomatoes, sweet and sour onion, basil and anchovies from the Cantabrian Sea</i>	€ 20
Crocchetta di formaggio caprino, crema di barbabietola con salsa di miele e timo <i>Goat cheese croquette, beetroot cream with honey and thyme sauce</i>	€ 18

PRIMI | FIRST COURSES

Pasta fresca dello Chef <i>Chef's home made Pasta</i>	€ 24
Spaghettoni con colatura di alici di Cetara, Katsuobushi e pane tostato alle erbe <i>Spaghettoni with anchovy from Cetara, Katsuobushi and toasted herb bread</i>	€ 28
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 al Franciacorta, tartare di Scottona, salsa allo zafferano e sugo di arrosto <i>Franciacorta Risotto, Scottona tartare, saffron sauce and roast gravy</i>	€ 26
Spaghetti alla chitarra con pomodoro e basilico <i>Spaghetti alla chitarra with tomato and fresh basil</i>	€ 17
Fusillone alla crema di peperononi, feta e olive <i>Fusillone pasta with pepper cream, feta cheese and olives</i>	€ 20

SECONDI | SECOND COURSES

Cuberoll al panko, Pico de gallo e aceto balsamico <i>Cuberoll with panko breadcrumbs, Pico de gallo sauce and balsamic vinegar</i>	€ 26
Pollo al forno de "Il Carminio" e patate arrosto <i>"Il Carminio" Baked Chicken with roasted potatoes</i>	€ 20
Uovo poché su vol au vent, crema di melanzane, stracciatella e pomodorini confit <i>Poached egg on vol au vent, eggplant cream, stracciatella and confit cherry tomatoes</i>	€ 20
Tonno pinna gialla scottato, avvolto da alga nori, spinaci e pane panko, salsa alla soia e wasabi <i>Seared yellow fin tuna wrapped in nori seaweed, spinach and panko breadcrumbs, served with soy sauce and wasabi dressing</i>	€ 26
Magatello di Vitello Cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e frutti di capperi di Pantelleria <i>Slow-cooked veal eye round, served with tuna sauce and Pantelleria caper berries</i>	€ 24

DOLCI | DESSERTS

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