



ANTIPASTI

- **TATAKI DI TROTA 16**

Trota salmonata marinata in zenzero e soia, finocchio e agrumi, olio di finocchietto, rafano e concentrato di lische (6-11-13-14)

- **TORTA SALATA INVERNALE 14**

Sfoglia ripiena con stufato di verdure, salsa "Mornay" e carciofi croccanti (1-2-5)

- **VITELLO TONNATO 15**

Girello servito "rosa", salsa tonnata alla "vecchia maniera", sottili cipolle rosse in agrodolce, cardamomo e lime (5-6)



PRIMI

- **RISOTTO 16**

Mantecato con crema di barbabietole, Katsuobushi e tè "Lapsang Souchong" (2-6-14)

- **CASONCELLI PIASTRATI 15**

Ripieni di crema "Parmantier", polvere di cipolle bruciate e caffè con "Dashī" di Miso (1-5-13)

- **TAJARIN E POLPETTE 16**

Sugo al pomodoro con polpettine "di Cortile" e mattonella "Valle Grana" di Tino Paiolo grattugiata (1-2-5-11-14)



SECONDI

- **PESCATO 19**

Secondo il pescivendolo, scottato con "kimchi" bianco di cavolo cinese e fumetto ristretto di pesce (6-11-14)

- **"DELICA" 17**

Zucca arrostita, pesto di semi di zucca e salvia, crumble di cacao e amaretto, zabaione salato con aceto di scalogno (1-2-5-9-14)

- **TAGLIO DI CARNE 18**

Selezione di tagli secondo il macellaio, scottati con burro ed erbe passati alla brace, millefoglie di patate e marmellata di cipolle (2-14)



DOLCI

- **MADELEINE 6**

Morbida alla vaniglia, crema montata al mascarpone e composta di frutti di bosco (1-2-5)

- **TORTINO 6**

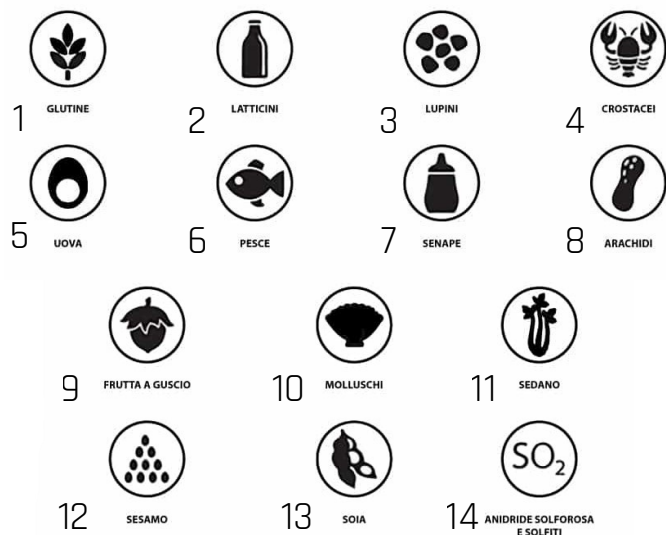
Frolla ripiena al cioccolato e nocciole con cuore morbido e gelato ai cachi (1-2-5-9)

- **RICOPERTO 6**

Farcito con torta "Genoise" al cacao, cremoso di cheesecake e albicocca all'anice (1-2-5)

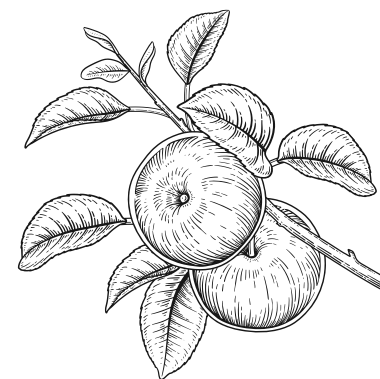


LEGENDA ALLERGENI

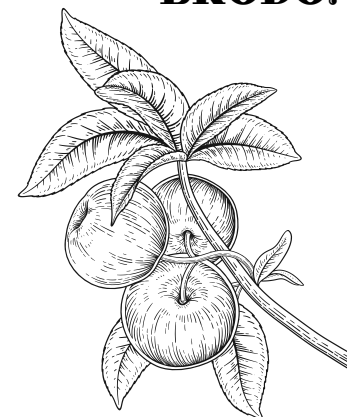


-COPERTO 2.00 -ACQUA 2.00 -CAFFÈ 2.00

I PRODOTTI ACQUISTATI FRESCHI SONO STATI SOTTOPOSTI A LAVORAZIONI E TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA DOVE RICHIESTO, SOTTOPOSTI AD EVENTUALE ABBATTIMENTO IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL "REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 1"



**CUCINA
VECCHIA
FA BUON
BRODO!**



**M E
N Ù**



LA PASSIONE CULINARIA E LA CULTURA HANNO FATTO EVOLVERE LA CUCINA DELLA NONNA, MESCOLANDO TRADIZIONE E INNOVAZIONE. CON L'USO DI NUOVI INGREDIENTI, TECNICHE DI COTTURA E MAGGIORE ATTENZIONE ALLA PRESENTAZIONE, LA CUCINA ITALIANA TRADIZIONALE HA VISTO UNA MAGGIORE VARIETÀ DI PIATTI E UN'ESPLOSIONE DI SAPORI.

LA NOSTRA PASSIONE CI HA PORTATO A CONDIVIDERE LA NOSTRA ESPERIENZA CON VOI.

**BENVENUTI NELLE
NOSTRE VITE!**

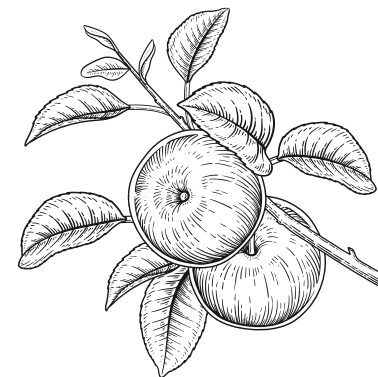
ALERGEN LIST

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1  GLUTINE | 2  LATTICINI | 3  LUPINI | 4  CROSTACEI |
| 5  UOVA | 6  PESCE | 7  SENAPE | 8  ARACHIDI |
| 9  FRUTTA A GUSCIO | 10  MOLLUSCHI | 11  SEDANO | |
| 12  SESAMO | 13  SOIA | 14  ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI | |



-COVER 2.00 -WATER 2.00 -COFFEE 2.00

**EACH FRESH PRODUCT HAS GONE THROUGH A
PROCESS TO ENSURE A HIGH LEVEL OF
PROTECTION FOR THE HUMAN HEALTH AND
CONSUMER INTEREST IN ORDER WITH THE ITALIAN
LAW "REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III,
SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 1"**



**NONNA'S
RECIPES,
FRESH
TRICKS**



M E N Ù



**CULINARY PASSION AND
CULTURE HAVE
TRANSFORMED GRANDMA'S
KITCHEN, BLENDING
TRADITION WITH
INNOVATION.
THROUGH NEW
INGREDIENTS, COOKING
TECHNIQUES, AND A
GREATER FOCUS ON
PRESENTATION,
TRADITIONAL ITALIAN
CUISINE HAS EVOLVED
INTO A RICHER VARIETY
OF DISHES AND A TRUE
EXPLOSION OF FLAVORS.
OUR PASSION HAS LED US
TO SHARE OUR
EXPERIENCE WITH YOU.**

WELCOME TO OUR WORLD!



STARTERS

- **TROUT TATAKI 16**
Marinated salmon trout in ginger and soy sauce, sautéed fennel and citrus, fennel oil, horseradish and fish stock reduction (6-11-13-14)
- **WINTER SAVORY PIE 14**
Puff pastry filled with vegetable stew, Mornay sauce, and crispy artichokes (1-2-5)
- **VITELLO TONNATO 15**
Thinly sliced Vitello tonnato, its old recipe sauce with sweet and sour red onion, cardamom and lime (5-6)



FIRST COURSES

- **RISOTTO 16**
creamed with beetroot cream, katsubushi, and "Lapsang Souchong" tea (2-6-14)
- **GRILLED CASONCELLI 15**
stuffed with "Parmantier" cream, burnt onion powder, and coffee with miso "Dashi" (1-5-13)
- **TAJARIN AND MEATBALLS 16**
tomato sauce with poultry meatballs and "Valle Grana" cheese by Tino Paiolo (1-2-5-11-14)



MAIN COURSES

- **FISH OF THE DAY 19**
Seared market fresh fish, white Chinese cabbage kimchi and fish sauce (6-11-14)
- **"DELICA" 17**
Roasted pumpkin, its seeds and sage pesto, cocoa and amaretto crumble, savory zabaglione with shallot vinegar (1-2-5-9-14)
- **MEAT OF THE DAY 18**
butter and herbs grilled meat of the day with potato mille-feuille and onion jam (2-14)



DESSERT

- **MADELEINE 6**
Soft vanilla madeleine, whipped mascarpone cream and berry compote (1-2-5)
- **CHOCOLATE TART 6**
Chocolate and hazelnuts filled tart with a soft center and persimmon ice cream (1-2-5-9)
- **COVERED 6**
Covered with cocoa Genoise cake, creamy cheesecake and aniseed apricot filling (1-2-5)