

RISTORANTE
il Piccolo Principe

ANTIPASTI
STARTERS

L'UOVO D'ORO [1,3,5,7,9] 14,00€ Uovo pochè fritto con porri e crema di pecorino <i>Crispy fried poached egg with leeks and pecorino cream</i>
POLIPO [4,9] 16,00€ Polipo con crema di patate e olio al prezzemolo <i>Tender octopus with potato purée and parsley oil</i>
SINFONIA DI GAMBERI [2,9,12] 14,00€ Insalatina di Gamberi alla Catalana <i>Catalan-style prawn salad with fresh vegetables</i>
I NOSTRI MONDEGHILI [1,3,5,9,12] 14,00€ Polpette fritte di carne brasata con salsa verde <i>Crispy fried meatballs made with slow-braised beef and green sauce</i>
SCRIGNO DI VERZA [3,7,9] 13,00€ Involtino di verza ripieno di patate e ricotta alle erbe <i>Savoy cabbage roll filled with potatoes and ricotta infused with fresh herbs</i>

SECONDI
SECOND COURSES

TATAKI SCOTTATO AI DUE SESAMI [1,3,4,6,9,11,12] 24,00€ Tataki di tonno scottato al sesamo con sedano rapa marinato con cipolle agrodolce e salsa teriyaki agli agrumi <i>Sesame-crusted tuna tataki served with marinated celeriac, sweet-and-sour onions, and citrus-infused teriyaki sauce</i>
GRAN FRITTO DEL PRINCIPE [1,2,4,5] 22,00€ Fritto croccante con gamberi e calamari <i>Golden crispy shrimp and calamari fritters</i>
COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSSO [9,12] 21,00€ Costolette d'agnello con porri, prugne glassate al vino rosso <i>Seared lamb chops served with leeks and plums glazed in red wine</i>
PANCIA DI MAIALE GLASSATA [3,9,10,12] 21,00€ Pancia di maiale glassata alla senape e miele con friggirelli <i>Honey and mustard glazed pork belly with sautéed friggirelli peppers</i>
SPADA ALLA MILANESE [1,3,4,6,7,12] 24,00€ Cotoletta di pesce spada in panatura croccante con insalatina di finocchi e arancia accompagnato con salsa yogurt e olive taggiasche <i>Breaded swordfish Milanese served with yogurt sauce, fennel and orange salad, and Taggiasca olives</i>

PRIMI
FIRST COURSES

CALAMARATA DEL MEDITERRANEO [1,3,4,9,12] 17,00€ Calamarata con Ragù di polipo <i>Calamarata pasta with slow-cooked octopus ragù</i>
L'OSS BÜS [7,9,12] 30,00€ Ossobuco di vitello servito con risotto allo zafferano <i>Slow-braised veal ossobuco served with creamy saffron risotto</i>
GNOCHETTI [1,3,7,8,9,12] 16,00€ Gnocchetti di barbabietola mantecati al Gorgonzola e noci <i>Beetroot gnocchetti with Gorgonzola cream and toasted walnuts</i>
L'AGNELLO E IL PECORINO [1,3,7,9,12] 17,00€ Tagliolino all'uovo con ragù di agnello e scaglie di pecorino <i>Fresh egg tagliolini with slow-cooked lamb ragù and Pecorino flakes</i>
CACIO E PEPE D'AUTORE [1,3,4,7] 18,00€ Spaghetti Cacio e Pepe con tartare di tonno <i>Spaghetti Cacio e Pepe topped with fresh tuna tartare</i>

DESSERT
DESSERT

SORBETTO [3] 6,00€ Sorbetto al limone di nostra produzione <i>House-made lemon sorbet</i>
GELATO GOURMET [7,12] 6,00€ Gelato, prugne e salsa al vino rosso <i>Vanilla ice cream served with poached plums and red wine reduction</i>
AMARETTO [3,7,8,12] 8,00€ Amaretto di Saronno, salsa ai frutti di bosco e crema al mascarpone <i>Amaretto di Saronno served with mixed berry sauce and mascarpone cream</i>
SELEZIONE DI FORMAGGI E NETTARI [7,12] 12,00€ Selezione di formaggi, cipolle caramellate, miele e confetture <i>Assorted cheeses served with caramelized onions, honey, and fruit preserves</i>
TENTAZIONI DELLA CASA 8,00€