

ANTIPASTI

- **Tartare di tonno maionese ai lamponi e taralli pugliesi**

(Tuna tartare with raspberries mayonese and taralli)

- **Culatello e pizza romana**

(Culatello e pizza romana)

- **Bruschetta pomodorini soleggati, burrata e basilico**

(Bruschetta with dried tomatoes, burrata and basil)

PRIMI PIATTI

- **Ravioli di baccala con pesto di pistacchi e ricotta affumicata**

(Cod ravioli pistachio and smoked ricotta)

- **Lasagnetta scamorza e radicchio con crema al sedano di Verona**

(Lasagnetta scamorza and radicchio with Verona celery cream)

- **Cannellone con erbe lombarde, ricotta di capra e ragù bianco**

(Cannellone with Lombard herbs goat's cheese and white bolognese sauce)

SECONDI PIATTI

- **Coscetta di anatra confit alla milanese con purea di cavolfiore allo zafferano**

(Milanese confit duck with saffron cauliflower puree)

- **Guancia di maialino brasata, riduzione di Porto bianco e tegola di patate al timo**

(Braised pig cheek, reduction of white Port and potato with thyme)

- **Filetto di manzo gratinato con pane aromatico e Shorpsire con agretti ripassati**

(Gratin fillet with aromatic bread, stilton cheese and agretti)

DESSERT

- **Tiramisù fatto in casa**

(Home made Tiramisù)

- **Babà con crema pasticcera vaniglia e lamponi**

(Babà with vanilla pastry cream and raspberries)

- **Tortino di pere con crema al cioccolato e rum Peruano 8 anni**

(Pear cake with chocolate cream and Peruano rum 8 years old)