

Antipasti - Appetizers

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante	€	13,00
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana		
Burrata in pasta fillo croccante, degustazione Patanegra 40 mesi ed asparagi	€	14,00
Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Patanegra ham, grilled asparagus		
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e lime	€	15,00
High quality beef fillet carpaccio with black truffle and lime fruit		
Tartare fine di Chianina, senape, uovo di quaglia, cipolla di Tropea, capperi di Pantelleria	€	16,00
Chianina beef tartare, mustard, quail egg, onions from Tropea, capers from Pantelleria		
Selezione di prosciutto iberico Patanegra Riserva 40 mesi, Fiocco di Culatello e formaggi stagionati italiani di qualità	€	19,00
Selection of Iberian Patanegra ham matured 40 months, Fiocco di Culatello ham and high quality Italian matured cheeses		
Carpaccio di spigola con olio extra vergine di oliva e tartufo nero	€	14,00
Sea bass carpaccio with black truffle and extra virgin olive oil		
Salmone scozzese affumicato con legni pregiati con robiola e pistacchi di Bronte	€	16,00
Scottish salmon smoked over fine woods with robiola cheese and pistachios		
Gambero* reale di Sicilia, avocado, rughetta, ravanella	€	17,00
Sicilian king prawns*, avocado fruit, arugula, radish		
Cuore di baccalà* in tempura con insalatina di carciofi	€	18,00
Crunchy salted high quality codfish* with artichoke salad		
Carpaccio di gamberoni* rossi di Sicilia con lime e sale nero delle Hawaii	€	19,00
Sicilian red king prawns* carpaccio with lime fruit and black salt from Hawaii		
Degustazione di tre carpacci di pesce (gambero* rosso, spigola con tartufo nero, scampi*)	€	19,00
Degustation of 3 fish carpaccio (red king prawns*, sea bass with black truffle, scampi*)		

* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

Il pesce crudo e' sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)

Primi piatti - Pasta courses

Fettuccine di Campofilone con pomodorini scottati al basilico e burrata Artisan fettuccine with cherry tomatoes, basil and creamy burrata cheese	€	12,00
Spaghetti di Gragnano alla carbonara con uova di qualità, guanciale di Amatrice, parmigiano vacche rosse, pepe di Sichuan Artisan spaghetti “alla carbonara” with quality eggs, guanciale from Amatrice, “vacche rosse” parmigiano cheese, Sichuan pepper	€	13,00
I nostri ravioli di ricotta e pecorino con guanciale e carciofi croccanti Homemade ravioli filled with ricotta and pecorino cheese, crispy artichoke, bacon	€	14,00
Gnocchi fatti in casa con ragù di Chianina Homemade gnocchi with Chianina beef in a “bolognese sauce”	€	14,00
I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle	€	16,00
Tagliatelle di Campofilone con funghi porcini** Artisan tagliatelle with wild mushrooms**	€	19,00
Bavette di Gragnano con polipo, olive taggiasche, capperi di Pantelleria Artisan flat spaghetti with octopus, black olives, capers from Pantelleria	€	16,00
Paccheri di Gragnano con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil	€	16,00
Bavette di Gragnano con frutti di mare di alta qualità e briciole di pane Artisan flat spaghetti with high quality sea food and bread crumbs	€	19,00
Fettuccine di Campofilone con astice e pomodorini Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes	€	20,00

** prodotto di qualità congelato

Secondi di carne - Meat main courses

Cotoletta alla Milanese con purè di patate	€	18,00
“Milanese style” breaded veal cutlet with mashed potatoes		
Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero	€	22,00
Beef fillet sliced with black truffle		
Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero	€	23,00
Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes		
Filetto di manzo con foie gras, mandorle tostate e mele	€	23,00
Beef fillet with foie gras, toasted almonds and apple		
Carrè di vitello da latte con funghi porcini** in 2 consistenze	€	23,00
High quality veal loin with wild mushrooms** cooked in 2 ways		
Tagliata di manzo Wagyu alla brace con tortino di patate (Italia, 280 gr)	€	26,00
Top quality grilled sliced Wagyu beef with a soft potato pie (Italy, 280 gr)		

Secondi di pesce - Fish main courses

Filetto di salmone alla brace, salsa alla soia, purè di patate al wasabi	€	19,00
Grilled salmon fillet, soy sauce, wasabi mashed potatoes		
Filetto di rombo in crosta di patate	€	22,00
Turbot fillet cooked in the oven in potato crust		
Sogliola alla mugnaia con tartufo nero	€	23,00
Sole meuniere with black truffle		
Spigola al Sale (circa 1kg, per 2, prezzo a persona)	€	25,00
Oven-baked sea bass in salt crust (about 1 kg, for 2, price for person € 25)		
Filetto di orata al cartoccio con patate, zucchine, fior di capperi e olive taggiasche	€	22,00
Baked sea bream fillet “al cartoccio” with potatoes, zucchini, capers and black olives		
Astice alla griglia con insalata di carciofi al lime e menta	€	30,00
Grilled fresh lobster with a side of artichokes salad, mint and lime fruit		

I contorni - Side dishes

Patate al forno con rosmarino	€	6,00
Roasted potatoes with rosemary		
Spinaci novelli al burro di Normandia	€	6,00
Steamed baby spinach with butter from Normandia		
Insalata mista	€	7,00
Mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes)		
Insalatina di carciofi al lime e menta	€	7,00
Salad with artichoke, lime fruit and mint		
Insalatina di finocchi, olive taggiasche, arancia e pepe di Sichuan	€	7,00
Salad with fennel, black olives, orange and Sichuan pepper		
Asparagi alla griglia con semi di sesamo	€	9,00
Grilled asparagus with sesame seeds		
Purè di patate con tartufo nero	€	9,00
Black truffle mashed potatoes		
Funghi porcini** trifolati con pomodorini	€	9,00
Wild mushrooms** cooked in oil, garlic and hot pepper with cherry tomatoes		

** prodotto di qualità congelato

Dolci fatti in casa - Homemade Dessert

Tiramisù della casa all'Amaretto di Saronno	€	7,00
Homemade tiramisù with Amaretto di Saronno		
Panna cotta con cioccolato e arance candite o con frutti di bosco	€	7,00
Chocolate panna cotta or with fresh wild forest fruit		
Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente	€	7,00
Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate		
Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole	€	7,00
Crunchy pastry with pistachios stuffed with cream and strawberries		
Sorbetto al limone di Amalfi	€	7,00
Lemon sorbet from Amalfi		
Gelato artigianale nocciola e cioccolato e crema alla Nutella	€	7,00
Homemade ice cream (hazelnut, chocolate) and Nutella cream		
Fruttini gelato di Lancusi	€	8,00
Fruits fillet with handmade ice cream		
Cremoso al cioccolato, biscotto al peperoncino e lamponi	€	9,00
Chocolate mousse, crunchy chocolate biscuit and raspberries (a bit spicy)		

Frutta fresca- Fresh Fruits

Melone / Melon	€	7,00
Ananas / Pinapple	€	7,00
Fragole / Strawberries	€	7,00
Tagliata di frutta / Mix of sliced fruits	€	10,00
Cestino di pane artigianale e focaccia / Homemade bread and focaccia	€	3,00
Servizio per persona / Service per person	€	2,00