

ANTIPASTI

Caprese A Ventaglio Con Mozzarella Di Bufala E Foglie Di Basilico

Tomato and Buffalo Mozzarella with Fresh Basil...14

Soffice Burrata Fresca Con Olio Della Riviera Di Ponente

Imported Burrata with Cracked Black Pepper and Extra Virgin Olive Oil...15

Vitello Tonnato Con Capperi

Thinly Sliced Veal with Favignana Tuna Sauce and Capers...13

Carpaccio Di Manzo Con Rucola E Scaglie Di Parmigiano Reggiano

Thinly Sliced Raw Beef with Arugula, Lemon Dressing and Parmesan Flakes...12

Selezione Di Affettati Regionali Tipici Italiani

Selection of Cured Meats; Prosciutto, Mortadella, Bresaola, Speck and Salame Felino...18

Formaggi Italiani Con Le Nostre Mostarde

Imported Italian Cheeses with Sweet and Spicy Jams...18

Parmigiana Di Melanzane In Forma

Baked Eggplant Layered with Tomato Sauce, Melted Mozzarella and Basil...13

Scampi E Patate Prezzemolate

Poached Scampi and Smashed Potatoes...15

Crudo Di Tonno Bianco E Rosso Con Bottarga

Tartare of White and Red Tuna with Fennel and Bottarga...15

Arancino Di Riso Alla Siciliana

A Crispy Saffron Risotto Ball Filled with Beef Ragù, Peas and Mozzarella...11

ZUPPE

Zuppa Di Pesci Alla Genovese

Seafood Soup with Mussels, Clams, Calamari, Prawns and Bay Scallops...15

Zuppa Di Aragosta Con Polpa Di Granchio

Lobster Bisque with Lump Crab Meat...13

Tortellini In Brodo

Prosciutto and Veal Tortellini in a Rich Beef Broth ...12

Minestrone Di Verdure Fresche Dell'orto

Fresh Garden Vegetable Soup...9

INSALATE

Insalata Di Quattro Con Misticanze E Fiocchi Di Formaggio

Romaine Lettuce, Ham and Parmesan Dressing...11

Insalata Di Rape Rosse, Mousse Di Capra E Frisee

Roasted Baby Beets with Goat Cheese Mousse, Frisee and Red Wine Beet Vinaigrette...11

Insalata Di Petto D'anatra, Soncino E Arance Rosse Con Riduzione Di Balsamico

Roasted Duck Breast with Mache, Blood Orange and Balsamic Reduction...13

Insalata Di Astice Alla Tropea

Maine Lobster with Tropea Onions, Asparagus and Mustard Vinaigrette...24

Lattughino Con Rapanelli E Salsa Di Pomodori All'aceto Di Vino

Bibb Lettuce with Spring Radish and Tomato Vinaigrette...11

PRIMI PIATTI

Agnolotti Piemontesi Allo Stufato

Braised Beef Ravioli with Sauce Piemontese...18

Gnocchi Di Patate Alla Bava

Gnocchi with Toma Cheese Sauce...16

Antica Ricetta Della Lasagna

An Original Recipe of Lasagna with Beef Ragu...14

Rigatoni Alla Boscaiola

Rigatoni, Parma Ham, Porcini Mushrooms in Tomato Sauce with a Touch of Cream...16

Preparazione Casalinga Dei Ravioli Di Casa Savoia Tartufati

Fontina Ravioli Drizzled with White Truffle Oil...18

Ravioli Di Porcini Con Salsa Di Porcini Tartufata

Porcini Ravioli with Porcini Truffle Sauce...18

Risotto Ai Frutti Di Mare

Seafood Risotto with Tomato Sauce...24

PRIMI PIATTI

Carnaroli Del Giorno

Risotto of the Day...M/P

Spaghetti Alla Carbonara Con Pecorino Romano E Pepe Nero

Spaghetti Carbonara with Guanciale, Black Pepper and Aged Pecorino Romano...16

Spaghetti Tradizionale Alle Vongole Veraci

Spaghetti with Clams, Garlic, Parsley and Extra Virgin Olive Oil...16

Tagliatelle Con Asparagi Saltati E Crema Di Gamberi Dolci Del Mediterraneo

Tagliatelle with Mediterranean Shrimp and Asparagus...18

Tagliolini Alla Puttanesca

Tagliolini with Tomato Sauce, Capers, Anchovies, Garlic, Black Olives and Chili Flakes...16

Tortellini All' Emiliana Con Panna E Piselli

Prosciutto and Veal Tortellini with Green Peas and Cream...19

SECONDI

La Classica Ricetta Della Cotoletta Alla Milanese

Pounded Veal Chop Prepared Milanese Style Served on the Bone with Fresh Tomatoes and Arugula...39

Bocconcini Di Vitello In Spiedino Con Patate Gratinat E Spinaci

Veal Stuffed with Parmesean Cheese, Potato Gratin and Sautéed Spinach...28

Bistecca Di Sottofiletto Alla Pietra Con Scarola E Patate Alla Parmigiana

Grilled Angus Sirloin with Escarole and Parmesean Potatoes...36

Pollo Al Mattone

Brick Pressed Chicken with Asparagus and Fingerling Potatoes...24

Ossobuco Di Vitello In Gremolata Con Risotto Alla Milanese

Braised Veal Ossobuco Gremolata with Saffron Risotto...34

Costolette Di Agnello Alla Griglia Con Asparagi Salsa Di Mostarda

Grilled Rack of Lamb with Asparagus and Mustard Sauce...38

SECONDI

Filetto Di Manzo Al Pepe Verde

Filet Mignon with Crispy Fingerling Potatoes, Broccoli Rabe and Green Peppercorn Sauce...34

Coniglio Arrosto Con Patate Al Rosmarino

Oven Roasted Rabbit with Rosemary and Yukon Gold Potatoes...28

Branzino Intero In Crosta Di Sale Marino

Mediterranean Sea Bass, Baked in Salt Crust with Spring Vegetables...36

Filetto Di Tonno Con Salsa Verde, Finocchi E Peperoni Arrostiti

Ahi Tuna with Salsa Verde, Roasted Peppers and Baby Fennel...32

Fileto Di Rombo All'acqua Pazza

Seared Mediterranean Turbot, Roma Beans, Tomatoes, Black Olives and Capers...32

Orata Al Cartoccio

Mediterranean Sea Bream, Taggiasche Olives and Capers Baked in Parchment Paper with Squash Caponata...26

Merluzzo In Panatura Aromatica, Salsa Di Zafferano E Zucchini Novelli

Herb Crusted Cod Fillet with Baby Zucchini and Saffron Sauce...24

Executive Chef Fabrizio Carro