

**Colazione**  
**Venerdì, Sabato e Domenica 8.30 alle 12.00**

**Breakfast**

From Friday to Sunday 8.30 to 12.00

**CROISSANT:**

fragola / albicocca / cioccolato / crema / salmone e rucola 2 / 4  
 strawberry / apricot / chocolate / cream / salmon and rocket

**PAN CAKE:** sciroppo d'acero e frutta / cioccolato 7  
 maple syrup and fresh fruit / chocolate

**WAFFLES:** burro d'arachidi, albicocca e fava tonka 7  
 peanut butter, apricot jam and tonka bean

**YOGURT DI BUFALA:** granola artigianale e frutta fresca 7  
 buffalo yogurt with home made granola and fresh fruit

**BISCOTTI / TORTE / BRIOCHES** 3 / 4  
 cookies / cakes / brioches

-

**TOAST:** prosciutto cotto e formaggio 6  
 toast, ham and cheese

**UOVA STRAPAZZATE con pane** 7  
 Scrambled eggs with home made bread

**AVOCADO TOAST:** pane, crema di avocado e uovo pochet 9  
 toast, avocado cream and poached egg

**AVOCADO TOAST VEGAN:** pane, hummus di ceci e avocado 7  
 toast, chickpea hummus and avocado

**CROQUE MADAME:** pane, besciamella, prosciutto, formaggio e uovo 10  
 toast, bechamel, ham, edam cheese and fried egg

**CLUB SANDWICH:** pollo, lattuga, pomodoro e maionese 12  
 chicken, lettuce, tomatoes and mayo

**NORDIC SANDWICH:** salmone, lattuga, pomodoro e maionese 13  
 salmon, lettuce, tomatoes and mayo

ESPRESSO	2.5
DOUBLE ESPRESSO	4
DECAFFEINATO	2.5
CORTADO	3
CAPPUCCINO	3.5
AMERICANO	3.5
FLAT WHITE	4
LATTE MACCHIATO	3.5
LATTE ICED	3.5
MATCHA LATTE / ICED	5
ESTRATTI / EXTRACTS	5
ORANGE JUICE	4.5
GREEN TEA	4
BLACK TEA	4

## Menu Degustazione Tasting menu

i nostri percorsi degustazione sono il modo migliore per scoprire la cucina dello chef Adriano Dentoni Litta

Our tasting itineraries are the best way to discover the cuisine of chef Adriano Dentoni Litta

### Gea

Vegetariano - a richiesta vegano - di 4 portate composto da:

Entree, antipasto, primo, secondo, dessert

50

4 course vegetarian or vegan tasting menu

### Hestia

Il piccolo onnivoro, 3 portate composto da:

Entree, antipasto, primo, dessert

45

3 course omnivorous tasting menu

### Efesto

Onnivoro standard, 5 portate composto da:

Entree, due antipasti, primo, secondo, dessert

60

5 course omnivorous tasting menu

### Crono

Onnivoro massima estensione, 7 portate:

Senza compromessi!

75

7 course omnivorous tasting menu

### WINE / DRINK PAIRING

Su richiesta e' possibile abbinare calici o drink alle portate previste

Upon request, it's possible to pair glasses or drinks with the planned courses

\*i menu degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo  
obligatory tasting menu for all the diners

## aperitivo

lo Stuzzicappetito: 5 finger 12  
Tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.00

## per cominciare / starters

Cappuccino: nocciola, asparagi, spuma alla carbonara e cacao 18  
cappuccino: hazelnut, asparagus, carbonara foam and cocoa

Fish & chips di baccala 20  
crunchy cod, corn, chips and tuber sauce

Carciofo, gambero rosso, pecorino e bisque di pesce 20  
artichoke, red shrimp, pecorino cheese and fish bisque

Triglia, pomodori, arancia e aneto 19  
mellet, tomatoes, orange and dill

Fassona piemontese, cialda di parmigiano, senape, cipolla 20  
rossa e capperi  
fassona meat tartare, parmesan wafer, red onion and capers

Tartare di ricciola, frutta e germogli 24  
red prawn tartare, fruit and micro greens

## primi / main

Fregola, pesci di scoglio, limone e prezzemolo 22  
fregola pasta, rock fish, lemon and parsley

Bottoni ripieni di fave, piselli, parmigiano e scalogno 22  
ravioli stuffed with broad beans, peas, parmesan and shallots

Risotto allo zafferano, agnello, caprino e dragoncello 23  
risotto with saffron, lamb, goat cheese and tarragon

Eliche, salsa alla puttanesca e speck di dentice 20  
propellers pasta, cherry tomatoes, olives, capers and snapper speck

secondi / fish or meat

Ricciola, agretti, funghi pleurotus e frutti di bosco amberjack, agretti, pleurotus mushrooms and berries	24
Polpo, patata al basilico, cicoria e salsa aioli octopus, caramelized soy sauce, potato and cicory	23
Calamaro, barbabietola, spinaci e ortica squid, beetroot, spinach and nettle	25
Filetto di manzo, bieta, pompelmo e pepe verde beef fillet, bieta, grapefruit and green pepper	26
Maialino arrosto, scampi, lampone e sedano roast pork, scampi, raspberry and celery	23

per concludere / dessert

I formaggi e il miele selection of cheeses with honey	18
Bavarese alla nocciola, cioccolato fondente e crumble al cacao hazel pudding, dark chocolate and cocoa crumble	10
Caprese al limone, lemon curd e cioccolato bianco caprese with lemon, lemon curd and white chocolate	10
Grano, arancia, mandorla wheat, orange, almond	10

coperto e lievitati 3  
cover charge and bread

Questo menu' e' stato stampato su carta riciclata ricavata da gusci di mais.  
This menu was printed on sustainable recyclable paper made from corn shells.