

PRANZO | LUNCH

BENVENUTO WELCOME

Pane artigianale e olio extravergine biologico
Artisanal sourdough bread and extra virgin olive oil

5

ANTIPASTI STARTERS



Parmigiana di melanzana* e salsa al basilico

Baked eggplant parmigiana with basil sauce*

1-3-5-7-8-9-12

28



Tartare di manzo piemontese, nocciole e tartufo nero pregiato

Piedmontese beef tartre with hazelnuts and premium black truffle

8-9

36

Calamaro** ripieno con crema di ricotta di bufala e limone candito

*Stuffed calamari** with buffalo ricotta cream and candied lemon*

1-4-5-7-9-12-14

38

INSALATE SALADS

Caesar salad, pollo*, bacon croccante, Parmigiano Reggiano e salsa Caesar

Caesar salad with chicken, crispy bacon, Parmigiano Reggiano, and Caesar dressing*

1-3-4-7-8-9-12

28



Insalata vegana con lattuga baby, avocado, limone candito e amaranto soffiato

Vegan salad with baby lettuce, avocado, candied lemon, and puffed amaranth

22

SANDWICH SANDWICHES

Club sandwich Brera con pollo arrosto, uovo, bacon, maionese, pomodoro e patatine fritte

Club sandwich with roasted chicken, egg, bacon, mayonnaise, tomato, and French fries

1-3-5-7-8-10

30



Hamburger di manzo* con Montasio, salsa barbecue, pomodoro, lattuga, cetriolini sotto aceto e guanciale croccante

Beef burger with Montasio cheese, barbecue sauce, tomato, lettuce, pickled gherkins, and crispy guanciale*

30

PRIMI
FIRST COURSES

Linguina cacio e pepe con gamberi rossi** marinati al lime 36
*Cacio e pepe linguine with lime-marinated red prawns***
1-2-7-12

Zito con Genovese di manzo* e timo 34
Ziti pasta with slow-cooked Genovese beef ragù and thyme*
1-5-7-9-12

  Spaghettoni ai tre pomodori e basilico (Datterini, Piennolo, San Marzano) 28
Artisanal spaghettoni with three heritage tomatoes and fresh basil
1-12

SECONDI
MAIN COURSES

 Rombo* alla mugnaia con carciofi, limone e capperi 46
Meunière-style turbot with artichokes, lemon and capers*
4-7-9-12

  Filetto di manzo affumicato e patate arrosto al rosmarino 46
Smoked beef tenderloin with rosemary roasted potatoes
7-9-12

   Uovo croccante con salsa al Taleggio e spinacino 32
Crispy egg with Taleggio cheese sauce and baby spinach
1-3-5-7

CONTORNI
SIDES

  Patate al forno al rosmarino 14
Rosemary roasted potatoes
7

  Funghi misti trifolati al prezzemolo 14
Sautéed seasonal mushrooms with parsley

   Zucca arrosto alla salvia 14
Roasted pumpkin with sage

Servizio e I.V.A. inclusi
Service and V.A.T. included

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.
Our food proposals may contain allergens.
Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.

(*) Prodotto sottoposto ad abbattimento/congelamento presso la nostra struttura.
(**) Prodotto congelato o surgelato all'origine
() Product blast-chilled/frozen in-house.*
*(**) Frozen or deep-frozen at origin.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

1. Glutine / *Gluten* 2. Crostacei / *Shellfish* 3. Uova / *Eggs* 4. Pesce / *Fish* 5. Arachidi / *Peanuts* 6. Soia / *Soy*
7. Latticini / *Dairies* 8. Frutta a guscio / *Nuts* 9. Sedano / *Celery* 10. Senape / *Mustard* 11. Sesamo / *Sesame*
12. Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites* 13. Lupini / *Lupini beans* 14. Molluschi / *Molluscs*

 Locale | *Local*  Vegetariano | *Vegetarian*  Artigianale | *Handmade*  Senza Glutine | *Gluten free*

 Senza lattosio | *Lactose free*  Vegano | *Vegan*  Pesca sostenibile | *Sustainable fishing*

DOLCI | DESSERTS

	Babà*, pera cotta e ricotta di bufala campana <i>Babà* with poached pear and buffalo ricotta</i> 1-3-7-12	16
 	Zucca romana*, mele, caprino e tartufo nero pregiato <i>Roman pumpkin* with goat cheese, apple, and premium black truffle</i> 7	24
	Caprese*, crema al cioccolato, mandorle, arancia e gelato alla vaniglia <i>Chocolate Caprese cake* with chocolate cream, almonds, orange, and vanilla ice cream</i> 3-7-8	18
 	Frutta d'autunno e succo al mandarino <i>Seasonal autumn fruits with mandarin juice</i>	16
	Selezione di gelati* artigianali della casa <i>Chef's selection of artisanal ice creams*</i> 7	15
 	Selezione di sorbetti* artigianali della casa <i>Chef's selection of artisanal sorbets*</i>	15

Servizio e I.V.A. inclusi
Service and V.A.T. included

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.
*Our food proposals may contain allergens.
Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.*

(*) Prodotto sottoposto ad abbattimento/congelamento presso la nostra struttura.
(**) Prodotto congelato o surgelato all'origine
() Product blast-chilled/frozen in-house.
(**) Frozen or deep-frozen at origin.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

1. Glutine / *Gluten* 2. Crostacei / *Shellfish* 3. Uova / *Eggs* 4. Pesce / *Fish* 5. Arachidi / *Peanuts* 6. Soia / *Soy*
7. Latticini / *Dairies* 8. Frutta a guscio / *Nuts* 9. Sedano / *Celery* 10. Senape / *Mustard* 11. Sesamo / *Sesame*
12. Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites* 13. Lupini / *Lupini beans* 14. Molluschi / *Molluscs*

 Locale | *Local*  Vegetariano | *Vegetarian*  Artigianale | *Handmade*  Senza Glutine | *Gluten free*
 Senza lattosio | *Lactose free*  Vegano | *Vegan*  Pesca sostenibile | *Sustainable fishing*