



RESTAURANT
MENU

*Gli ingredienti del nostro menù possono contenere questi allergeni:
Cereali - Crostacei - Uova - Pesce - Latte - Frutta a guscio - Molluschi*

The ingredient in our menù may contain these allergens:
Cereals - Crustaceans - Eggs - Fish - Milk - Shelled fruit - Molluscs

ANTIPASTI

STARTER

TERRA

Insalatina di porcini con uovo pochè in selezione Parisi e fonduta di Castelmagno. **16**

Porcini salad with egg pochè in the selection Parisi and fondue of Castelmagno.

Mozzarella ripiena alla Nerano con latticello di zucchini. **13**

Mozzarella stuffed with Nerano with zucchini buttermilk.

Crudo di Parma DOP, mozzarella di Bufala con verdure. **13**

Raw Parma DOP, buffalo mozzarella 250 gr with vegetables.

Battuta di manzo con uovo marinato allo zenzero. **15**

Beef tartare with egg marinated in ginger.



ANTIPASTI

STARTER

MARE

Bon bon di baccalà dorati su centrifuga di friarielli. **13**

Bon bon of golden cod on a centrifuge of broccoli.

Gambero in pasta kataify. **13**

Shrimp in kataify dough.

Tagliata di polpo arrostito e scarole con olive di Gaeta. **14**

Roasted octopus and broccoli with Gaeta olives.





PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

TERRA

Scialatiello al doppio pomodorino. **10**

Double cherry tomato scialatiello.

Spaghetti alla gricia con crema di pistacchio. **12**

Spaghetti alla gricia with pistachio cream.

Raviolo Caprese **14**

Risotto in doppia consistenza di zucca. **13**

Risotto in double consistency of pumpkin.

Rigatoni e porcini con Bufala affumicata. **16**

Rigatoni and porcini mushrooms with smoked buffalo.



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

MARE

Spaghetti, vongole, zucchine e tarallo Napoletano. **15**

Spaghetti, clams, zucchini and Neapolitan tarallo.

Linguine con scampi. **18**

Linguine with scampi.

Linguine all'astice **20**

Linguine with scampi.





SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

TERRA

Hamburger di Scottona 200 gr con salsa di parmigiano e porcini. **16**

Scottona burger 200g filled with cheddar and pistachio.

Filetto alla Wellington stile Vega Food. **19**

Vega Food style Wellington fillet.

Tagliata di anatra in confit con salsa all'arancia. **19**

Duck steak in confit with orange sauce.



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

MARE

Baccalà arrostito con insalatina di porcini. 16

Roasted cod with porcini salad.

Rombo stratificato con patate. 20

Turbot laminated with potatoes.

Bistecca di tonno con bietolina saltata. 20

Tuna steak with sautéed chard.





FRUTTA & DESSERT

FRUIT & DESSERT

Composta di frutta di stagione.

6

Compote of seasonal fruit.

Selezione di piccole delizie.

6

Selection of small delights.

Selezione di gelato artigianale gusti misti.

6

Selection of homemade ice cream mixed tastes.





GUSTA I SAPORI

CHE SOLO UNA STELLA
PUÒ REGALARE.