

## I NOSTRI ANTIPASTI

### CARPACCIO DI FASSONA

Veal carpaccio from Piedmont Bovine native breed by Oberto butcher,  
egg and Terres Estensi's balsamic sauce, small salad

Carpaccio de viande de race bovine Piémontaise autochtone sélectionnée par la Macelleria Oberto  
sauce légère d'œuf de poule de lait et balsamique des Terres Estensi, petite Salade

### BRESAOLA VALTELLINESE

Beef bresaola from Valtellina, Extra virgin oil Santa Tea from Ruggello,  
rocket salad and 18 months Parmigiano Reggiano

Noix de bœuf séché et affiné dans la région de la Valtellina, assaisonnement léger  
à l'huile d'olive Santa Tea de Ruggello et citron, feuilles de roquette,  
Parmigiano Reggiano 18 mois d'affinage

### BURRATA PUGLIESE

250gr burrata from Puglia, tomatoes and bottarga from Sardinia

Burrata typique des Pouilles 250gr, tomates et pétales de boutargue de mulet

### CULATELLO DI ZIBELLO

Cured ham from Zibello, Giuliano Ronchi's selecton, Marino's mill wheat grissini

Chaos de jambon cru grande réserve provenant en exclusivité de Zibello  
sélection spéciale Giuliano Ronchi, grissini de farine Bio du moulin Marino

### INSALATINA DI CARCIOFI

Artichoke salad with Pecorino Romano DOP, pistachios and hazelnuts

Salade d'artichauts au pecorino romano D.O.P., pistaches et noisettes

### VITELLO TONNATO « VECCHIA MANIERA »

Roasted veal sliced very thin, served cold with tuna sauce and capers from Salina

Original recipe without mayonnaise

Fines lamelles de rôti de veau rosé servi froid, sauce au thon et câpres de Salina

La vraie recette sans mayonnaise

### PROSCIUTTO E MELONE

Black pig ham "Mora Romagnola" and fines slices of melon

Jambon de cochon noir autochtone « Mora Romagnola » et melon en fines tranches

### L'ITALIANO

Assortment of italian salami: Culatello di Zibello, bresaola, coppa, finocchiona Toscana,

focaccia breadmade of Marino's mill wheat

L'assiette de l'excellence de la charcuterie italienne

Culatello di zibello, salame Felino, speck, finocchiona Toscana, pain Focaccia de farine Marino

### GRIGLIATA DI VERDURE

Mixed grilled vegetables with extra virgin Tuscan olive oil Santa Tea, " fleur de sel" from Trapani

Légumes grillés à la commande, huile d'olive extra vierge de Toscane Santa Tea,

fleur de sel de Trapani "Signora Burgarella"

### BATTUTA DI TONNO

Fresh tuna tartare with chives, lemon confit, mesclun

Tartare minute de thon rouge à la ciboulette, citron confit, mesclun

## MINESTRE E RISI

### SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

Spaghetti from "Cavalier Cocco" with tomato sauce and fresh basil, Parmigiano Reggiano cheese  
Spaghetti de la maison Cavalier Cocco à la tomate San Marzano et basilic frais,  
copeaux de Parmigiano Reggiano

### LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguine from "Cavaliere Cocco", with clams, cherry tomatoes, white as Venice style  
Linguine de la maison « Cavalier Cocco » aux palourdes sauvages et tomates Siciliennes

### CARBONARA TRADIZIONALE ARMANI CAFFE

Spaghetti from "Cavalier Cocco", bacon, Parmigiano Reggiano, carbonara sauce  
Spaghetti de blé dur du Cavaliere Cocco poêlés à la joue de porc affinée Parmigiano Reggiano,  
œuf façon carbonara

### RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

Risotto "Vialone Nano Delle Abbadesse" mantecato with squid ink, small cuttlefish from lagoon  
Risotto "Vialone Nano Delle Abbadesse" mantecato à l'encre de seiche et petites seiche de la lagune

### TAJARIN TRASTEVERINI

Homemade tagliatelle pasta with artichokes and green sauce, Pecorino Romano cheese  
Fines tagliatelles aux œufs et artichauts en persillade, Pecorino Romano D.O.P.

### RAVIOLONI ALLE SPUGNOLE

Big ravioli stuffed with veal stew, morel cream and morels stoves  
Beaux raviolis farcis à la viande de veau cuite à l'étouffée, crème de morilles et morilles fraîches poêlés

### LINGUINE CABRAS

Linguine "Cavalier Cocco" with bottarga from Sardinia  
Linguine de la maison « Cavalier Cocco » à la boutargue de Sardaigne

## PESCI

### TONNO FAVIGNANA

Red tuna steak in olive crust, peeled red and yellow peppers in the oven  
Pavé de thon rouge tranché dans le Filet puis cuit en crouste d'olives noires  
Peperonata de poivrons rouges et jaunes cuit au four puis pelées

### BRANZINO D'AMO

Wild Sea bass, vegetables, herb oil  
Pavé de bar sauvage à la vapeur, Chaos de Petits légumes frais du printemps, huile aux herbes

## CARNI

### TAGLIATA TESTA NERA

Olivier Metzger's Black Angus Beef "Tagliata" with sautéed artichokes  
"Tagliata" de bœuf Black Angus sélection Olivier Metzger, poêlée d'artichauts

### SCALOPPINE MILANESE

Breadcrumb coating veal escalope à la Milanese, spinach and Ratte rosemary potatoes  
Fines escalopes de veau en crouste de panure à la milanaise, pousses d'épinards poêlés,  
pommes rattes au romarin

### GALLETTO AL MATTONE

Braised free range rooster, potatoes with rosemary, light chicken jus  
Petit coq fermier aux herbes cuit à la braise, pommes de terre au romarin, jus léger de volaille

**I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA**  
**Nos desserts maison**

**TIRAMISU'**

Homemade tiramisù  
Notre Tiramisu maison au café

**«OH ! BABA' »**

Baba from Naples with maraschino, orange juice, red fruits, chantilly  
Baba à la napolitaine trempé au Maraschino, jus d'orange, fruits rouges, chantilly

**PANNACOTTA ALLA PESCA BIANCA**

Panna cotta pudding, with peach sauce  
Crème cuite légère à l'italienne, coulis de pêche blanche

**FRAGOLE AL FIOR DI LATTE E BALSAMICO 25 ANNI**

Fresh strawberries « Gariguettes », « fior di latte » ice cream, 25 years old balsamic vinegar  
Assiette de fraises gariguettes, glace au « fior di latte », vieux vinaigre de balsamique « tradizionale » 25 ans

**ZABAGLIONE**

Sabayon with Marsala fine wine and served with "cat tongue" biscuits  
Sabayon chaud de jeune d'œufs au Marsala Fine, biscuits « langues de chat »

**CUORE NERO**

« Amedei »'s dark chocolate pudding, vanilla bourbon ice-cream  
Cœur fondant de chocolat « Amedei » de Toscane, glace vanille bourbon

**MALVAGIA**

Crunchy almond biscuit, gratinated exotic fruit salad, vanilla bourbon ice-cream  
Croustillant d'amandes cuit au four, salade de fruits de saison gratinés, glace vanille bourbon

**ARDESIA DI FRUTTA**

Beautiful dish of sliced fruits  
Ardoise de fruits frais de saison coupés sur commande

**PIATTO MISTO DI FORMAGGI**

Selection of Italian Cheese with Mustard from Mantova  
Assortiment de fromages d'Italie, mostarda de Mantoue

**GELATI & SORBETTI EMPORIO ARMANI CAFFE**  
**Nos glaces et sorbets maison**

**I FRUTTINI DI BARONISSI**

Fruits assortment stuffed with their own ice-cream  
Assortiment de sorbets servis dans leur fruit, provenant de la région de Salerne

**GELATI ESPRESSI**

Ice-cream whirled at the moment.  
Nos fameuses glaces turbinées à la commande

**IL CHUAO**

Ice cream made with « Amedei »'s dark chocolate from Tuscany, coming from the cru « Chuao », Venezuela  
Duo de glace et sorbet au chocolat Chuao de la maison «Amedei » de Toscane turbinées à la commande

**AFFOGATO Armani Caffè**

Scoop of vanilla ice-cream with espresso Illy coffee  
Noyé de glace vanille turbiné minute au caffè espresso « Illy »

**COPPA 0%**

Fresh Cheese ice-cream, 0% fat, 0% sugar, 0% aspartame, red berries  
Coupe de glace au fromage blanc 0% de matière grasse, 0% de sucre ajouté, 0% d'aspartame, fruits rouges