



CLASSIC

SELEZIONE DELLE PRECEDENTI STAGIONI
A SELECTION OF THE PREVIOUS SEASONAL MENUS

BARBABIETOLA, PANNA ACIDA E CAVIALE
BEETROOT, SOUR CREAM AND CAVIAR

"NIGIRI" DI TONNO
TUNA "NIGIRI"

MANZO CRUDO GAROFOLATO
RAW BEEF "GAROFOLATO" STYLE

SCAMPO AL PEPE VERDE
FRESH GREEN PEPPERCORN SCAMPI

PANE, "MIELE" E BURRO
BREAD, "HONEY" AND BUTTER

GNOCCHI AL RAGÙ
GNOCCHI WITH MEAT RAGÙ SAUCE

CALAMARO ALLA MILANESE
MILANESE STYLE SQUID

PEZZOGNA ALLA CACCIATORA
BLACKSPOT SEABREAM "CACCIATORA" STYLE

AGNELLO, MIELE, PATATE E SALSA BERNESE AL ROSMARINO
LAMB, HONEY, POTATOES AND ROSEMARY BERNESE SAUCE

PESCA E AMARETTO
PEACH AND AMARETTO

PINETA
PINE FOREST

€ 210

(BEVANDE ESCLUSE - BEVERAGE NOT INCLUDED)

IL MENU È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO ED HA VALIDITÀ STAGIONALE
THE SAME MENU IS MEANT FOR ALL THE TABLE'S GUESTS AND IT IS VALID ONLY FOR THE CURRENT SEASON

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI