



CLASSIC

SELEZIONE DELLE PRECEDENTI STAGIONI
A SELECTION OF THE PREVIOUS SEASONAL MENUS

ALICI E PUNTARELLE
ANCHOVIES AND "PUNTARELLE" SALAD

ZUCCA E AMARETTO
PUMPKIN AND AMARETTO

SCAMPO AL PEPE VERDE
FRESH GREEN PEPPERCORN SCAMPI

CRUDO DI AGNELLO, FIENO E LATTE DI PECORA
LAMB, SHEEP'S MILK AND FENUGREEK

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

CALAMARO ALLA MILANESE
MILANESE STYLE SQUID

SPAGHETTO, RICCI DI MARE AFFUMICATI E PECORINO
SPAGHETTI, SMOKED SEA URCHIN AND PECORINO

BRANZINO IN PORCHETTA
SEABASS "PORCHETTA" STYLE

PICCIONE, CAMOMILLA E CAVOLI
LAMB PIGEON, CHAMOMILE AND CAULIFLOWER

AGRUMI, MIELE E ZAFFERANO
CITRUS, HONEY AND SAFFRON

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