

Antipasti

Scampo in “saor” contemporaneo, 42

Omaggio al saor veneziano, scampo in oliocottura, crumble di pane fritto, pinoli,
gel di cipolla all’aceto e uvetta

Homage to venetian saor, scampi cooked in oil, fried bread crumble and pine nuts,
vinegar onion gel, raisins

Hommage au saor vénitien, langoustines cuites à l’huile, chapelure frite et pignons de pin,
gelée d’oignons au vinaigre, raisins

Carciofino violetto alla “Giudia”, 35

Carciofino violetto fritto alla “Giudia”, crema di cacio e pepe, menta fresca e bergamotto

“Jewish-style” fried violet artichoke, cacio e pepe cream, fresh mint and bergamot

Artichaut frit à la “Juive”, crème cacio e pepe, menthe fraîche et bergamote

Carpaccio Antinoo’s, 39

Filetto di manzo battuto e pressato, marinatura umami, affumicatura leggera,
tuorlo marinato essiccato grattugiato, agretti e pane soffiato

Pressed beef fillet, umami marinade and light smoking, grated dried marinated egg yolk,
agretti greens, puffed bread

Filet de bœuf battu et pressé, marinade umami et léger fumage, jaune d’œuf mariné séché
râpé, agretti, pain soufflé

Ricciola marinata, 41

Ricciola marinata, capperi e agrumi in più consistenze e **crème fraîche**

Marinated amberjack capers and citrus in different textures and **crème fraîche**

Sériele marinée câpres et agrumes en différentes textures et crème fraîche

Primi

Bottoni di branzino, 38

Pasta ripiena di branzino all'amo, salsa al burro montato, limone e caviale

Sea bass ravioli butter sauce, lemon and caviar

Ravioli de bar sauce beurre, citron et caviar

Risotto Carnaroli del Delta del Po in assoluto di asparagi verdi e bianchi mantecato con formaggio affinato al fieno, 36

Carnaroli risotto from the Po Delta with green and white asparagus creamed with
hay-aged cheese

Risotto Carnaroli du Delta du Pô aux asperges vertes et blanches crémeuses au fromage
affiné au foin

Tagliolini di solo tuorlo con salsa di oca e tartufo, 37

Egg yolk tagliolini, goose sauce, black truffle

Tagliolini au jaune d'Œuf, sauce d'oie, truffe noire

Gnocchi di patate

pesto di fave e gambero rosso, 38

Potato gnocchi broad bean pesto and red prawn

Gnocchi de pommes de terre pesto de fèves et crevette rouge

Secondi

Astice alla Wellington con salsa Americana, 100

Lobster Wellington with Americana sauce
Wellington de homard à la sauce Americana

Moscardino alla piastra

fagioli bianchi, finocchietto e 'nduja, 49

Grilled baby octopus white beans, wild fennel and 'nduja
Moscardin grillée haricots blancs, fenouil sauvage et 'nduja

Sella di maialino porchettata

funghi morchelle e rape, 48

Porchetta-Style pork saddle morel mushrooms and turnips
Selle de porc façon porchetta champignon morilles et navets

Costine di manzo brasate

salsa al midollo e Madeira, cipolla rossa di Tropea, 48

Braised beef short ribs bone marrow and Madeira sauce, Tropea red onion
Côtes de bœuf braisées sauce moelle et Madeira, oignon rouge de Tropea

Dessert

Morbido al cioccolato bianco e yuzu
gelato al fior di latte, scaglie di caviale, 23

White chocolate and yuzu mousse, fior di latte ice cream, caviar flakes
Moelleux au chocolat blanc et yuzu, glace fior di latte, copeaux de caviar

Amarena e Amaretto, 23

Cupola di cioccolato fondente, marzapane, sorbetto all'amarena, amaretto sbriciolato,
vaporizzazione di Amaretto di Saronno

Dark chocolate dome, marzipan, amarena sorbet, crumbled amaretto biscuit
Amaretto di Saronno vaporized

Dôme de chocolat noir, massepain, sorbet amarena, amaretto émietté
vapeur d'Amaretto di Saronno

Tiramisù classico, 21

Selezione di 5 formaggi affinati italiani, 31

Selection of 5 Italian cheeses
Sélection de 5 fromages italiens

Proposta vegetariana

Vegetarian option

Carpaccio di sedano rapa con verdure croccanti in agrodolce
e dressing all'aceto balsamico di mele, 22

Celeriac carpaccio with crispy "sweet and sour" vegetables
and apple balsamic vinegar dressing

Carpaccio de céleri-rave avec des légumes croustillants à l'aigre-doux
e dressing au vinaigre balsamique de pommes

Carciofino violetto alla giudia, 35

Carciofino violetto fritto alla giudia, crema di cacio e pepe, menta fresca e bergamotto

Jewish-style fried violet artichoke, cacio e pepe cream, fresh mint and bergamot

Artichaut frit à la juive, crème cacio e pepe, menthe fraîche et bergamote

Risotto Carnaroli del Delta del Po in assoluto di asparagi verdi e bianchi
mantecato con formaggio affinato al fieno, 36

Carnaroli risotto from the Po Delta with green and white asparagus creamed with
hay-aged cheese

Risotto Carnaroli du Delta du Pô aux asperges vertes et blanches crémeuses au fromage
affiné au foin

Amarena e Amaretto, 23

Cupola di cioccolato fondente, marzapane, sorbetto all'amarena, amaretto sbriciolato,
vaporizzazione di Amaretto di Saronno

Dark chocolate dome, marzipan, amarena sorbet, crumbled amaretto biscuit
Amaretto di Saronno vaporized

Dôme de chocolat noir, massepain, sorbet amarena, amaretto émiété
vapeur d'Amaretto di Saronno

