



**Cucina**  
Kitchen

# V

## Antipasti

### Starters

- Uovo morbido e croccante con fonduta di taleggio, tartufo nero** **20**  
Crispy egg cooked at low temperature, taleggio cheese fondue, black truffle
- Vitellone tonnato antica ricetta** **16**  
Veal with tuna fish, old recipe
- Salmone salsa ceviche all'italiana** **20**  
Italian-style salmon ceviche
- Farinata di ceci, melanzane leggermente affumicate, salsa yogurt** **16**  
Chickpea flat break, smoked aubergines, yogurt sauce

# V

## Insalate

### Salads

- Salmone** **24**  
**Misticanza, ravanelli, edamame, avocado, zenzero, sashimi di salmone, ananas, semi**  
Mixed salad, radishes, edamame, avocado, ginger, salmon sashimi, pineapple and seeds
- Pollo** **20**  
**Misticanza, pollo alla griglia, mais, avocado, datterini, noci pecan, salsa ceasar, chips di parmigiano**  
Mixed salad, grilled chicken, corn, avocado, cherry tomatoes, pecans, Caesar sauce, parmesan chips
- Tonno** **24**  
**Misticanza, Sashimi di tonno rosso Balfegò, cipolla rossa di Tropea, capperi, olive di Taggia, cetrioli, tzatziki**  
Mixed salad, in oil tuna fish, Tropea red onion, capers, Taggia olives, cucumbers, tzatziki
- Caprese** **18**  
**Misticanza, mozzarella di bufala, datterini, basilico, zucchine, melanzane, pinoli semi tostati**  
Mixed salad, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, courgettes, aubergines, pine nuts

## V

### Primi

First dishes

<b>Riso al salto, zafferano di Cascia, ragù di ossobuco in gremolada</b>	<b>18</b>
Crispy rice milanese-style with sliced veal shank ragout and gremolada sauce	
<b>Risotto ai funghi e formaggio d'alpeggio</b>	<b>18</b>
Risotto with mushrooms and alpine cheese	
<b>Cannelloni con baccalà, pomodorini datterino e salsa pil-pil</b>	<b>20</b>
Cannelloni stuffed with codfish, cherry tomatoes and pil-pil sauce	
<b>Spaghettoni di gragnano con ragù di scoglio</b>	<b>24</b>
Gragnano spaghettoni pasta with fish ragoût	
<b>Gnocchi di patate, vongole e broccolata</b>	<b>22</b>
Potatoes gnocchi, clams and broccoli	

## V

### Secondi

Main dishes

<b>Cotoletta di vitello alla milanese</b>	<b>28</b>
Milanese-style breaded cutlet with oven-baked potatoes	
<b>Agnello umbro cotto in pignatta, verdure di stagione</b>	<b>28</b>
Umbrian-style lamb cooked in a terracotta "pignatta" pot with season vegetables	
<b>Coscia di galletto alla cacciatora, indivia scottata</b>	<b>20</b>
Cockerel thigh, cacciatora sauce, grilled endive	
<b>Sottofiletto di manzo al giusto rosa, caponata classica siciliana</b>	<b>24</b>
Beef sirloin, sicilian vegetables caponata	
<b>Trancio di pesce secondo mercato, salsa ai capperi e mandorle</b>	<b>28</b>
fish slice, capers and almonds sauce	

## V

### Dessert

<b>Tarte tatin, gelato alla cannella</b>	<b>9</b>
Tarte tatin, cinnamon ice cream	
<b>Tiramisù</b>	<b>12</b>
Handmade tiramisu	
<b>Composta di frutta e verdure, gelato allo yogurt, salsa allo zafferano ed arance</b>	<b>12</b>
Fruit and vegetables jam, yogurt ice cream, saffron and orange sauce	
<b>Sfera ai tre cioccolati, pere marinate al passito, anice stellato</b>	<b>12</b>
Sphere with three chocolates, sauce of pears marinated with passito wine and star anise	
<b>Coperto</b>	<b>4</b>
Cover	

