

V



Antipasti

Starters

Battuta di manzo “etrusco”, taleggio e nocciole Etruscan steak beef tartare, taleggio cream and hazelnuts	20
Baccalà e piselli Whipped codfish and creamed peas	20
Tataki di melanzana, polenta taragna, soia Tataki of violet aubergine	16
Tonno di galletto, giardiniera di verdure Deboned cockerel thigh cooked and marinated with pickled vegetable medley	18



Insalate

Salads

Salmone Misticanza, ravanelli, edamame, avocado, zenzero, sashimi di salmone, ananas, semi Mixed salad, radishes, edamame, avocado, ginger, salmon sashimi, pineapple and seeds	24
Pollo 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	20
Tonno 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	24
Caprese Misticanza, mozzarella di bufala, datterini, basilico, zucchine, melanzane, pinoli semi tostati Mixed salad, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, courgettes, aubergines, pine nuts	18

V

Primi

First Courses

Riso al salto, zafferano di Cascia, ragù di ossobuco in gremolada Crispy rice milanese-style with sliced veal shank ragout and gremolada sauce	18
Spaghetti alla chitarra, tonno in olio cottura, cipolla di Tropea Spaghetti alla chitarra with homemade marinated tuna fish and tropea onion	22
Lasagna di melanzane alla parmigiana Lasagna with aubergines "alla parmigiana"	20
Mezze maniche integrali servite fredde, ratatouille di verdure, burrata e gelatina vegetale Whole-wheat mezze maniche pasta served cold with ratatouille, burrata cheese and vegetable aspic	18

V

Secondi

Second courses

Cotoletta di vitello alla milanese, patate al forno Milanese-style breaded cutlet with oven-baked potatoes	28
Agnello umbro cotto in pignatta, verdure di stagione Umbrian-style lamb cooked in a terracotta "pignatta" pot with season vegetables	28
Seppia scottata, macco di fave e indivia brasata Grilled cuttlefish on a "plancha" with broad bean purée and braised endive	28
Orto nel piatto, uovo poché e salsa di acciughe Vegetable garden on a plate: poached egg and anchovy sauce	22

V

Dessert

Torta di nocciole, zabaione freddo Hazelnut cake with chilled zabaglione	12
Pannacotta, fragole e spezie Pannacotta with strawberries and spices	12
Composta di frutta e verdura Freshly sliced fruit and vegetables	12
Tiramisù del Vizio Tiramisù del vizio	12

