Antipasti

Cavolfiore arrosto, salsa ajo blanco e melograno
Roasted cauliflower, ajo blanco sauce and pomegranate
Chou-fleur rôti, sauce ajo blanco et grenade
€ 35,00

Ricciola marinata, capperi e agrumi
Marinated amberjack, capers and citrus fruits
Sériole marinée, câpres et agrumes
€ 39,00

Calamaro dell'Adriatico ripieno con rana pescatrice alla mugnaia
Adriatic squid stuffed with monkfish meunière
Calamars de l'Adriatique farcis à la lotte meunière
€ 38,00

Scampi in saor
Scampi in saor
Langoustines en saor
€ 42,00

Scaloppa di foie gras, rapa rossa in agrodolce e pinot nero
Foie gras escalope, sweet and sour beetroot and pinot noir
Escalope de foie gras, betterave aigre-douce et pinot noir
€ 39,00

Primi

Risotto Carnaroli del Delta del Pò con cavolo nero e baccalà
Carnaroli risotto from Delta del Pò with black cabbage and codfish
Risotto Carnaroli du Delta del Pò au chou noir et à la morue
€ 35,00

Ravioli ripieni di peposo all'Amarone
e radicchio tardivo di Treviso
Ravioli stuffed with "Peposo" beef, Amarone wine
and radicchio from Treviso
Raviolis farcis au bœuf "Peposo" à l'Amarone vin
et au radicchio de Trévise
€ 35,00

Vellutata di topinambur e tartufo nero
Jerusalem artichoke cream soup and black truffle
Velouté de topinambours et de truffe noire
€ 33,00

Ditali con ragù di seppie e cime di rapa
Ditali pasta with cuttlefish ragù and turnip tops
Ditali pasta au ragù de seiche et aux fanes de navet
€ 35,00

Secondi

"Milanese" di San Pietro con pil pil e caviale
John Dory "Milanese" with pil pil and caviar
Saint-Pierre **“**Milanaise” au pil pil et au caviar
€ 49,00

"Ossobuco" di palombo laccato,
burro "Café de Paris" e fondo bruno di pesce
Lacquered "Ossobuco" of smooth-hound fish,
"Café de Paris" butter and brown fish jus
Ossobuco laqué de saumonette fish,
“Café de Paris” beurre et fumet de poisson brun
€ 49,00

Carrè di agnello, aglio nero fermentato e patata alveare
Rack of lamb, fermented black garlic and “beehive” potato
Carré d'agneau, ail noir fermenté et pommes de terre ruche
€ 48,00

Lombatello di manzo alla piastra affumicato a freddo,
senape rustica e rape
Smoked skirt steak grilled beef,
rustic mustard and turnips
Hampe de bœuf grillée fumée à froid,
moutarde rustique et navets
€ 48,00

Astice alla Wellington con salsa Amoricana
Lobster Wellington with Amoricana sauce
Wellington de homard à la sauce Amoricana
€ 100,00

Dessert

Tiramisù classico
€ 21,00

Babà al whiskey 7 Churches e marroni
Whiskey 7 Churches and chestnut baba
Baba au whisky 7 Churches et aux châtaignes
€ 21,00

Tartelletta alle mandorle, zucca e vaniglia
Almond, pumpkin and vanilla tartlet
Tartelette aux amandes, potiron et vanille
€ 21,00

Selezione di 5 formaggi affinati italiani
Selection of 5 Italian cheeses
Sélection de 5 fromages italiens
€ 31,00

Proposta vegetariana

Vegetarian option

Carpaccio di sedano rapa con verdure croccanti in agrodolce e dressing all'aceto balsamico di mele
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
€ 22,00

Vellutata di topinambur e tartufo nero
Jerusalem artichoke cream soup and black truffle
Velouté de topinambours et de truffe noire
€ 33,00

Cavolfiore arrosto, salsa ajo blanco e melograno
Roasted cauliflower, ajo blanco sauce and pomegranate
Chou-fleur rôti, sauce ajo blanco et grenade
€ 35,00

Tartelletta alle mandorle, zucca e vaniglia
Almond, pumpkin and vanilla tartlet
Tartelette aux amandes, potiron et vanille
€ 21,00