



Menu' Cena



*Scopri i piatti
della Tradizione*

Il nostro Vitello Tonnato

Vitello rosolato e cotto a bassa temperatura
Salsa a base di acciughe, uova, capperi e tonno

16

Tajarin ai 30 tuorli di "Varesio"

Serviti con ragù di Fassona Piemontese

18

*I piatti della tradizione reinterpretati dalla
Nostra Chef*

Tartare di bovino toccata al bbq

olandese al sifone e cipollotto

16

Plin di coniglio alla ligure

maggiorana e olive

18



*Discover traditional
dishes*

Our Veal with Tuna Sauce

Seared veal cooked at a low temperature
A sauce made with anchovies, eggs, capers and tuna
16

Tajarin with 30 egg yolks from “Varesio”
Served with a ragù made from Fassona Piemontese beef
18

*I piatti della tradizione reinterpretati dalla
Nostra Chef*

Beef tartare seared on the barbecue

Hollandaise sauce made in a siphon and
spring onion
16

Ligurian-style rabbit plin
marjoram and olives
18

Al centro Tavola

Da condividere:

3,5,7,12

Tartare di bovino toccata al bbq

olandese al sifone e cipollotto

16

5,7,10,12

C-carota

crema di carote, carote arrostate e carote
marinate

14

4,5,7,12

Carciofo al bbq

salsa alle acciughe e olio alla menta

20

3,5

Uovo poché

verdure di stagione in 2 consistenze

12

Main

- Spaghetto Monograno Felicetti 1,4,5,7
acciughe siciliane e muddica
18
- Plin di coniglio alla ligure 1,3,7,12
maggiorana e olive
18
- Spiedino di diaframma 7,12
crema di finocchio mantecata al burro
26
- Sovracoscia di pollo alla piastra 1,2,3,4,6,11,14
teriyaki e sticky rice furikake
24
- Baccalà in olio cottura 4,5,12
verdure di stagione croccanti, dressing acido
26
- Barbabietola al forno 1,6,12
salsa al miso,mezcal,arancia e zenzero candito
18
- Coperto e pane artigianale a lievito madre*
2,5

In the middle of the table

To share:

3,5,7,12

Barbecued beef tartare

siphon hollandaise sauce and spring onion

16

5,7,10,12

C-carota

carrot cream, roasted carrots and marinated
carrots

14

4,5,7,12

Barbecued artichoke

anchovy sauce and mint oil

20

3,5

Poached egg

seasonal vegetables in two textures

12

Main

Felicetti Monograno Spaghetti ^{1,4,5,7}
Sicilian anchovies and muddica
18

Ligurian-style rabbit ravioli ^{1,3,7,12}
marjoram and olives
18

Skewer of diaphragm ^{7,12}
cream of fennel with butter
26

Grilled chicken thigh ^{1,2,3,4,6,11,14}
teriyaki and sticky rice furikake
24

Salt cod in cooking oil ^{4,5,12}
crisp seasonal vegetables with a tangy dressing
26

Roasted beetroot ^{1,6,12}
miso sauce,mezcal,orange and candied ginger
18

Restaurant cover charge and artisan sourdough bread
2,5



Dessert

Dessert

PERE COTTE

Vin brulé & crumble al cioccolato
€10

POLENTA E LATTE

Mais cotto nel latte, crumble alla nocciola e
riduzione di zucchero moscovado
€10

BACIO DELLA SANTA

Cremoso al Gianduja, ganache al cioccolato
fondente e croccanti alle nocciole
€10

GUSCIO DI MERINGA

Cremoso di frutta e frutta di stagione
€9

LASCIATI TENTARE!

Dessert

BAKED PEARS

Mulled wine & chocolate crumble

€10

POLENTA AND MILK

Corn cooked in milk, hazelnut crumble, and
muscovado sugar reduction

€10

BACIO DELLA SANTA

Gianduja cream, dark chocolate ganache, and
hazelnut brittle

€10

MERINGUE SHELL

Creamy fruit and seasonal fruit

€9

LET YOURSELF BE TEMPTED!



Sante Tentazioni



Condividi le tue Sante Tentazioni

MORSO DI BRACE 1,7,11

Mela verde BBQ, salsa piccante allo yogurt
(2 pezzi)

4

PAN BRIOCHE 1,3,4,7

burro montato e alici del Cantabrico
(1 pezzo)

4

SCARPETTA 1,7,12

ragù di cuore e pane bruschettato a lievito madre

4,5

ECLAIR 1,7

servita con ripieno del giorno

(2 pezzi)

4,5

BRUSCHETTA 1,7,12

cavolo nero ripassato, salsa a base di yogurt e mela verde
chips di cavolo nero

4

FARINATA 12,5

servita con maionese agli agrumi

(3 pezzi)

4

TACOS VEGETALE 12

crema di legumi e finocchi marinati

(2 pezzi)

4

CRISPY CRISPS

di verdure stagionali

3



Share your Holy Temptations

MORSO DI BRACE 1,7,11

BBQ green apple, spicy yoghurt sauce
(2 pieces)

4

PAN BRIOCHE 1,3,4,7

whipped butter and Cantabrian anchovies
(1 piece)

4

SCARPETTA 1,7,12

beef ragù and sourdough bruschetta

4,5

ECLAIR 1,7

served with the filling of the day
(2 pieces)

4,5

BRUSCHETTA 1,7,12

sautéed black cabbage, yoghurt and green apple sauce,
black cabbage crisps

4

FARINATA 12,5

chickpea flatbread served with citrus mayonnaise
(3 pieces)

4

VEGETABLE TACOS 12

cream of legumes and marinated fennel
(2 pieces)

4

CRISPY CRISPS

made from seasonal vegetables

3