

Gli antipasti – Starters

Moscardini* in tempura e foglie di menta piperita ^{1,5,8,14}

Moscardini fishes tempura with mint 23,00

Fagottino di melanzane con cuore fondente di mozzarella di bufala DOP, crema di datterino rosso, salsa al Reggiano 36 mesi e basilico croccante ^{1,5,7,8}

Eggplant roll, bufala DOP cheese, tomato cream, parmesan cheese 36month old and crunchy basil 20,00

Vitello Tonnato a bassa temperatura con capperi di Pantelleria ^{3,5,8}

Veal with tuna sauce and capers 23,00

Mozzarella di bufala DOP affumicata croccante in carrozza con wok di verdure e alici del Cantabrico ^{1,4,3,5,7,8}

Crunchy bufala mozzarella DOP cheese wok vegetables and anchovies 22,00

Fiore di zucca in tempura ripieno di mozzarella di bufala DOP e alici del Cantabrico ^{1,4}

Fried zucchini flower with mozzarella cheese DOP 18,00

Uovo croccante in crosta di nocciole su fonduta di pecorino romano 'cacio e pepe', broccoletti ripassati ^{3,8}

Crunchy egg in hazelnut crust on pecorino cheese fondue with pepper, and crunchy zucchini scapece sauce 22,00

Minimo di spesa obbligatorio a cena durante il weekend/prefestivi/festivi 85,00€ pp

Minimum spending required for dinner on weekends/holidays 85€ pp

Gli antipasti – Starters

Paleta di Jamon Iberico 'Patanegra' e pan y tomate ^{2,9,10}

Patanegra ham, bread and tomatoes cream 29,00

Prosciutto San Daniele DOC e mozzarella di bufala DOP ⁷

Raw ham San Daniele DOC and bufala DOP 27,00

Degustazione di formaggi nazionali e confetture ⁷ National cheese tasting with jams 27,00

Carpaccio di funghi porcini crudi, gamberi al vapore, citronette all'arancio e aceto di lamponi

Porcini mushrooms carpaccio, steamed shrimps , orange citronette and raspberries vinegar 29,00

Cocktail di gamberi * ^{2,4,10} Shrimps cocktail 24,00

Carciofo croccante alla giudia con fonduta di parmigiano Reggiano stravecchio Buna alpina 36 mesi

Crunchy artichoke, parmesan Reggiano cheese fondue 36month old 18,00

Uovo al tegamino al burro de Baratte e tartufo Bianco

Egg with de Baratte butter an white truffle 45,00

*in base alla disponibilità il prodotto può essere congelato in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

** prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

Primi piatti – Main courses

Spaghettono monograno Felicetti cacio e pepe, pecorino romano DOP, pepe di szechuan, battuto di gambero* rosso di Mazara del Vallo aromatizzato al lime ^{1,2,7}

Spaghetti Felicetti cacio&pepe with pecorino cheese DOP, black pepper, raw red shrimp from Mazara del Vallo 32,00

Pennone Monograno Felicetti alla vodka Belvedere e patanegra iberico de Belota ^{1,3,4,7}

Penne Felicetti with Belvedere vodka and Iberian patanegra ham 26,00

Riso al salto croccante in stile Jackie O' con pistilli di zafferano, fondo d'osso buco e parmigiano

Reggiano 36 mesi ^{1,7} Sautèed rice Jackie O' style, saffron, osso buco and parmesan cheese 36 month old 27,00

Risotto Carnaroli provola, oro e champagne ^{1,7}

Risotto Carnaroli provola cheese, champagne and gold leaf 30,00

Linguina monograno Felicetti all'astice con datterino rosso e giallo confit ed erbe aromatiche** ^{1,4}

Linguini Felicetti with lobster, red and yellow cherry tomatoes and aromatic herbs 32,00

Fettuccine all'uovo con porcini trifolati ^{1,7}

Egg-pasta fettuccine with porcini mushrooms 30,00

Tagliolini al burro de Baratte di Normandia e tartufo bianco ^{1,7}

Tagliolini with butter de Baratte from Normandy and white truffle 50,00

*in base alla disponibilità il prodotto può essere congelato in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

** prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

Secondi di terra – Land second courses

JKO' beef steak Tartare ^{1,3,10} 33,00

Costata di scottona Manzetta Prussiana alla brace, sale maldon e rosmarino

Char-grilled prussian rib eye steak 33,00

Filetto di manzo Sashi al pepe verde flambè al cognac alla lampada

Beef Sashi filet flambè with green pepper and cognac 38,00

Tagliata di entrecôte Sashi alla brace con sale Maldon e olio al rosmarino

Char-grilled tagliata Sashi beef with rosemary oil and Maldon salt 33,00

Tomahawk 10,00/l'etto

Guanciola di suino iberico patanegra brasata al Brunello di Montalcino con purè di patate

Iberic pig cheek patanegra braised with Brunello di Montalcino with potatoes purè 34,00

Chateaubriand di manzo Sashi alla brace con salsa Bernese fatta da noi e patate aromatiche ^{3,7} (x 2 pers.)

Chateaubriand Sashi with home made Bernaise sauce and aromatic potatoes 75,00

Chateaubriand di manzo Sashi Gold Selection alla brace, con salsa Bernese fatta da noi e patate aromatiche (x 2 pers.)

Chateaubriand Sashi Gold Selection with gold leaf, home made Bernaise sauce and aromatic potatoes 160,00

Secondi di mare – Sea second courses

Gamberoni* al curry home made con riso pilaf croccante flambati al cognac alla lampada ^{7.4.2}
Shrimps with curry and pilaf rice cooked in flambé burner 34,00

Trancio di ombrina su crema di topinambur e carciofi croccante** ^{4.9}
Umbrine fish on topinambur cream and crunchy artichokes 30,00

Filetto di spigola alla mugnaia con burro de Baratte** ^{4.1.7} – Sebass mugnaia with de Baratte butter 30,00

Spigola alla brace – Char grilled seabass 10,00/1'etto

Contorni – Side dishes

Porcini alla brace – Char-grilled porcini mushrooms 25,00

Insalata di finocchi con arance e olive taggiasche Fennel salad with oranges and taggiasche olives 13,00

Chips di patate croccanti cacio e pepe Crunchy chips cheese and pepper flavored 12,00

Verdure di stagione Seasonal vegetables 12,00

Patate al forno Baked potatoes 10,00

Il nostro pane Our home made bread 4,00 a pers.

*il prodotto può essere congelato in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

**prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Sesamo 12.Solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

Dessert

Tiramisù ^{1,3,7} 13,00

Bignè croccante ripieno di gelato alla vaniglia, lamponi e salsa mou ^{1,3,7}
Crunchy cream puff filled with vanilla ice cream, raspberries and mou sauce 13,00

Frutti di bosco con gelato alla crema ^{7,8} - Mixed berries whit vanilla ice-cream 14,00

Crepes suzette alla lampada ^{1,3,7} 20,00

Caprese al cioccolato, gelato alla mandorla e lamponi Chocolate Caprese cake, almond ice-cream and raspberries 14,00

Fruttini gelato ^{7,8} 'Fruttini' ice-cream 18,00

Plateau di frutta Fruit plateau 15,00

Gelato (a scelta tra Mandorla, Crema, Dark venezuela, Caramello, Limone) ^{7,8}
Ice Cream (to choose between Almond, Vanilla, Dark Venezuela, Caramel, Lemon) 12,00

Imperiale di dolci Dessert imperial 115,00

Sorbetto al limone ⁷ Lemon sorbet 10,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio (reg. UE n 1169/2011). For every information on food allergies or intolerances is possible to ask to the staff the specific information material (reg. UE n 1169/2011) - In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento) ai sensi dell' reg. CE 853/2004. According to season and availability of products some of them could be chilled or frozen at the origin. The fish we bought fresh undergoes a pre-cleaning treatment (reduction) under reg. EC 853/2004