

GRILL

MENU GRUPPI - GROUPS MENU

MENU DISPONIBILE PER GRUPPI DA 13 A 20 PERSONE
PER GARANTIRE UN SERVIZIO OTTIMALE, SI RICHIEDE CON ANTICIPO LA SCELTA DELLE STESSE PORTATE PER TUTTO IL GRUPPO
PREGHIAMO I GENTILI OSPITI DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O ESIGENZE DIETETICHE SPECIFICHE

The group menu is available from 13 to 20 people
To ensure a smooth service, we kindly require the same pre-order for the whole group
Please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements

SELEZIONE DI OSTRICHE - OYSTERS SELECTION

6 PEZZI - PIECES € 55

CAVIALE - CAVIAR

100 GRAMMI - GRAMS € 1200




SERVITO CON BLINIS, CRÈME FRAÎCHE, TUORLO, ALBUME, ERBA CIPOLLINA, SCALOGNO
served with blinis, crème fraîche, yolk, egg white, chives, shallot

ANTIPASTI - STARTERS

FARINATA DI CECI, INSALATINA DI CEREALI, MISO  € 28
Chickpea farinata, grains salad, miso

TARTARE DI ANGUS, COMTÉ 30 MESI, TEMPURA DI ZUCCHINE IN FIORE € 45
Angus beef tartare, Comté cheese aged 30 month, courgette flowers tempura

GRANCHIO, GUACAMOLE, CORIANDOLO, LIME   € 58
Crab, guacamole, coriander, lime

SELEZIONE DI PESCE E CROSTACEI (PER 2 PERSONE)    € 148
Raw fishes and crustaceans selection (for 2 people)

DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

FIorentina VALDOSTANA (1,2KG) - ITALIA  € 165
Valdostan T-bone steak (1,2kg) - Italy

CHATEAUBRIAND BLACK ANGUS (500GR) - SPAGNA  € 185
Black Angus beef chateaubriand (500gr) - Spain

RIB EYE SIMMENTAL DRY AGED 60 GG (300GR) - GERMANIA  € 68
Simmental beef 60 days dry aged Rib Eye (300gr) - Germania

BRANZINO, SALSA TONNATA, PESTO MEDITERRANEO, LATTUGA - MEDITERRANEO    € 60
Seabass, tuna sauce, Mediterranean pesto, lettuce - Mediterranean Sea

SALMONE SCOZZESE AL BARBECUE, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, BURRATA - SCOZIA   € 48
Barbecued Scottish salmon, scapece courgettes, burrata cheese - Scotland

CONTORNI - SIDE DISHES

VERDURE ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO    € 15
Grilled vegetables, herbs sauce

PATATE GRATINATE   € 15
Gratin potatoes

MELANZANE ARROSTO, POMODORO, MOZZARELLA   € 15
Roasted eggplants, tomato, mozzarella cheese

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO  € 25
Truffled sweet potato fries

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA   € 30
Grilled porcini mushrooms

PORTATE PRINCIPALI - MAIN COURSES

LASAGNETTA ALL'ASTICE, MELANZANE, BASILICO SELVATICO  € 52
Lobster lasagna, eggplants, wild basil

TORTELLI DI COSTINE ALLA BRACE, SPINACINO, PECORINO ROMANO € 32
Grilled ribs tortelli, baby spinach, pecorino romano cheese

RISOTTO ALLA PIZZAIOLA, POMODORO, OLIVE, CAPPERI, BURRATA   € 30
Pizzaiola style risotto, tomato, olives, capers, burrata cheese

DESSERT

CIOCCOLATO FONDENTE & FRUTTI ROSSI     € 23
Dark chocolate & red berries

YOGURT, CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTI ROSSI € 23
Yogurt, white chocolate, red berries

CHEESECAKE AL MANGO   € 23
Mango cheesecake

BIGNÈ, CARAMELLO, NOCCIOLA, CAFFÈ  € 23
Bignè, caramel, hazelnut, coffee

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura.
I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.
To guarantee food quality and safety, some products served were frozen at the origin by the producer or subjected blast chilling.
Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio
For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided, upon request, by our staff



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Lactose Free



PRODOTTI ITTICI
Seafood



FRUTTA A GUSCIO
Nuts