

Gli antipasti – Starters

Fagottino di melanzane con cuore di bufala, crema di datterino rosso, salsa al Reggiano 36 mesi e basilico croccante**^{1,5,7,8} Eggplant bundle, bufala mozzarella DOP, cherry tomatoes cream, 36month aged Reggiano and crispy basil 23,00

Vitello Tonnato a bassa temperatura con capperi di Pantelleria^{3,5,8,10}
Slow-cooked veal with tuna sauce and Pantelleria capers 25,00

Mozzarella di bufala affumicata croccante in carrozza, mandorle, datterini e alici del Cantabrico**^{1,3,4,5,7,8}
Crunchy smoked bufala mozzarella DOP, almonds, cherry tomatoes and Cantabrian anchovies 22,00

Moscardini* in tempura^{1,4} Fried baby octopus 24,00

Uovo di Parisi croccante in crosta di nocciole su fonduta di pecorino romano cacio e pepe e cicoria ripassati^{1,3,7} Crunchy egg in hazelnut crust on roman pecorino DOP fondue 'cacio&pepper' on chicory 26,00

Focaccia¹ olio extra vergine, rosmarino e sale Maldon White focaccia with extravirgin oil and salt 14,00

MINIMO DI SPESA obbligatorio a cena il Venerdì e Sabato/ prefestivi/ festivi 100,00€ p.p.

MINIMUM SPENDING required for dinner on Fridays, Saturdays/pre-holidays evening/ holidays 100,00€ p.p.

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

Gli antipasti – Starters

Paleta di Jamon Iberico 'Patanegra' e pan y tomate^{1,4}

Patanegra Iberian ham, toasted bread and tomatoes cream 30,00

Prosciutto San Daniele DOP e mozzarella di bufala⁷ Raw ham San Daniele DOP and bufala DOP 27,00

Degustazione di formaggi nazionali e confetture⁷ Selection of Italian cheese with artisanal jams 27,00

Cocktail di gamberi^{* 2,3,4,9,10} Shrimps cocktail 26,00

Alici del Cantabrico, burro de Baratte francese, crostino di pane nero^{1,4,7}

Anchovies from Cantabrico, de Baratte french butter, black bread crouton 28,00

Carpaccio di spigola, citronette agli agrumi, arancio e pepe rosa⁴

Sea bass carpaccio, citrus citronette, orange and pink peppercorn 30,00

Fiore di zucca in tempura^{** 1,4,7} Fried zucchini flowers with mozzarella heart and anchovies 20,00

Insalata Caprese con bufala⁷ Tomatoes, bufala mozzarella cheese DOP, basil 25,00

*prodotto congelato/ frozen product

**produzione propria e congelato in attività/ fresh product frozen on site

Primi piatti – Main courses

Riso al salto croccante in stile Jackie O' con pistilli di zafferano, fondo d'osso buco e parmigiano Reggiano 36 mesi ^{7,9}

Crispy saffron rice, osso buco reduction and 36 month aged parmesan cheese 29,00

Spaghettone monograno Felicetti cacio e pepe, battuto di gambero rosso* e lime ^{1,2,4,7}

Spaghettone with cacio&pepper sauce, raw red shrimps and lime 36.00

Tagliolino all'uovo all'astice con datterino rosso e giallo confit ed erbe aromatiche** ^{1,2,3,4,14}

Tagliolino egg-pasta with lobster, confit red and yellow cherry tomatoes and aromatic herbs 35,00

Fettuccina ai porcini

Fettuccina with porcini mushrooms 35.00

Raviolo ripieno di ricotta e spinaci, al burro e salvia

Raviolo filled with ricotta cheese and spinach, with butter and sage 29.00

*prodotto congelato/frozen product

**acquistato fresco e abbattuto in attività/fresh product frozen on site

Secondi di terra – Land second courses

JKD' beef steak Tartare ^{1,3,10} 38,00

Filetto di manzo al pepe verde ⁷ Beef filet, green peppercorn sauce, cognac 42,00

Costata con osso dry-aged di simmenthal bavarese alla brace

Char-grilled dry aged Bavarian simmenthal beef rib eye 10,00/l'etto (10€/hg)

Tomahawk 10,00/l'etto (10€/hg)

Pluma* di maialino iberico de Belota alla brace Char-grilled iberian piglet slice 37,00

Orecchia d'elefante di vitella (x 2 pers) Milanese style breaded cutlet 68,00

Tagliata di controfiletto di scottona Char-grilled sirloin tagliata 38,00

Costata di scottona alla brace Char-grilled young beef rib eye 38,00

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

Beef chateaubriand with home made Bernaise sauce and aromatic potatoes 85,00

- *Gold Selection* (with gold edible leaf) 180,00

*prodotto congelato

Secondi di mare – Sea second courses

Trancio di ombrina alla siciliana con olive taggiasche, capperi, basilico e crema di datterino** ^{4,9}
Sicilian-style meagre steak with Taggiasca olives, capers, basil and datterini tomato cream 36,00

Spigola alla brace ⁴ Char-grilled seabass 12.00 /all'etto

Filetto di spigola in crosta di patate con semi di finocchietto selvatico ^{4,7}
Meagre fillet in potatoes crust, with wild fennel seed 36,00

Gamberi al curry e riso pilaf ^{1,2,7,8.} Curry prawns with Pilaf rice 38,00

Contorni – Side dishes

Patatine stick fritte Fried potatoes 15,00

Insalata di finocchi con arance e olive taggiasche Fennel salad with oranges and taggiasche olives 15,00

Verdure di stagione Seasonal vegetables 14,00

Patate al forno Baked potatoes 12,00

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

*prodotto congelato / frozen product

**prodotto fresco abbattuto in attività/ fresh product frozen on site

Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento) ai sensi dell'reg. CE 853/2004. The fish we bought fresh undergoes a pre-cleaning treatment (reduction) under reg. EC 853/2004

Dessert

Sognando Cortina^{1,7} (Gelato* al fior di latte con salsa calda ai lamponi – vanilla ice cream with hot raspberry sauce) 16,00

Bigné croccante ripieno di gelato* alla vaniglia, lamponi e salsa mou^{1,3,7}
Crunchy cream puff filled with vanilla ice cream, raspberries and caramel sauce 14,00

Sgroppino di gelato artigianale al limone mantecato alla vodka e Franciacorta (Min. x4 pers.)^{7,8,12}
Sgroppino home made with artisanal lemon ice cream , blended with vodka and Franciacorta sparkling wine 18,00 a persona

Tartelletta con fragoline di bosco^{1,3,7} Little tart with wild strawberries 15,00

Crepes suzette^{1,7} (flambèed with butter, sugar, orange juice, and Grand Marnier) 23,00

Fragoline con panna⁷ Wild strawberries with whipped cream 13,00

Fruttini gelato*^{7,8} Assorted fruit shaped artisanal ice-creams 18,00

Tiramisù^{1,3,7} Classic tiramisu 14,00

Frutti di bosco con gelato* alla crema⁷ - Mixed berries with vanilla ice-cream 15,00

Plateau di frutta Fresh fruit platter 15,00

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)

* Prodotto congelato