

ANTIPASTI E CRUDI

Speck, salsiccia di selvaggina e lardo

con rafano e pücia ladina € 18,50

Prosciutto crudo stagionato 30 mesi,

gnocco fritto e giardiniera di verdure € 19,50

Battuta di manzo con tuorlo d'uovo marinato,

Parmigiano croccante e tartufo nero € 19,50

Vitello tonnato con olio d'oliva affumicato,

filetti di mandorla e polvere di capperi € 19

FOCACCIA CAMPANA

con mozzarella di bufala,
pomodori e basilico € 18

FOCACCIA PUGLIESE

con burrata pugliese, rucola e prosciutto crudo
"Riserva Damini" stagionato 30 mesi € 18,50

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

(solo la sera e non il giovedì)

Pan di pizza con olio d'oliva, rosmarino e sale Maldon € 8

Pan di pizza al pomodoro con burrata pugliese cruda e alici € 17,50

Pizza al Tartufo nero di Norcia con Fontina € 35

Pizza Campana - Mozzarella di Bufala, pomodori datterino e basilico € 17,50

Pizza Rosa Alpina - Mozzarella di Bufala, pomodoro,
prosciutto crudo S. Ilario, Parmigiano € 17,50

Pizza Nora - Mozzarella di Bufala, pomodoro, pomodoro fresco,
peperoncino, basilico, olive e origano € 17,50

Pizza Diavola - Mozzarella fior di latte, pomodoro, salamino piccante,
accughe e peperoni lombardi € 17,50

Calzone farcito - Mozzarella fior di latte, pomodoro,
carciofi, prosciutto cotto e funghi € 17,50

Pizza Ladina - Mozzarella fior di latte, pomodoro, finferli e Speck € 17,50

INSALATE E VERDURE

Insalata di spinaci, cetrioli, alici, pinoli tostati e uovo sodo € 18,50

Pomodori in insalata mozzarella di bufala campana,

crema al basilico e chips di focaccia € 18,50

Misticanza di verdure con salmone marinato e nocciole tostate € 18,50

Punte di filetto di manzo con rucola, pomodorini,

cipolla rossa di Tropea all'agro e croccante di pane nero € 21

Insalata di finocchi, carote, indivia belga,

zeste di arancia e zenzero candito € 17,50

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Crema di baccelli e crème fraîche, calamari croccanti

e briciole di pane alla menta € 18,00

Gnocchi di patate e curcuma con guazzetto alle vongole € 18,50

Tagliolini fatti in casa con salsa di pomodori datterino,

basilico e focchi di burrata € 17,50

Mezzi paccheri Felicetti con astice, olive taggiasche e pomodorini € 21

Linguine Felicetti alla carbonara e guanciale € 18

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo Italiano con rucola e scaglie di parmigiano € 25

Ribeye di manzo 300g € 38

Filetto di manzo (200 g) € 28

con l'aggiunta di foie gras + € 10,50

Costolette d'agnello da € 28,50

Pesce del giorno da € 29,50

Galletto nostrano intero cotto in forno con verdure € 28

Verdure alla griglia con mozzarella di bufala

e Olio NORA extra vergine d'oliva € 22

CONTORNI

Insalata mista piccola € 7 / Grande € 9

Insalata di cavolo cappuccio, cumino e Speck € 8

Verdure di stagione al vapore

con olio d'oliva e sale Maldon € 7

Patate saltate € 8 / Verdure alla griglia € 9

Caponata di melanzane € 7

DEDICATI AL WINE BAR & GRILL

da Giancarlo Morelli - Pomiroeu - Seregno/Milano

Ceviche mediterraneo, insalatina di sedano,
acqua di cetriolo, quinoa soffiata e pop corn di mais € 21

dal San Pietro in Positano Famiglia Cinque - Chef Alois

Linguine aglio, olio, peperoncino e limone candito € 19

da Norbert Kostner - Mandarin Oriental - Bangkok

Filetto di branzino con verdure, salsa al curry e riso basmati € 29,50

FONDUTE SU PRENOTAZIONE

Le nostre fondute di carne e formaggio, (minimo due persone per tipo)
possono essere di olio vegetale (Bourguignonne)

oppure di brodo di carne (Chinoise)

Vi sono compresi 50g di filetto di manzo, 50g di filetto di vitello,
100g di petto di pollo e würstel.

In accompagnamento vi saranno 9 tipi di salse per fondute e patate.
€ 47 per persona

La fonduta di formaggio sarà di formaggio Italiano D.O.P.

e servita con crostini di pane croccanti,

patate bollite nella loro buccia e prosciutto cotto € 41 per persona

Fonduta al cioccolato con frutta fresca € 19 per persona

Chef Khanna Parmashwar Lal

Maître Vincenzo Mellone