

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

Acciughe del Cantabrico con pane grigliato e burro € 17,50

Vitello tonnato con olio d'oliva affumicato,

filetti di mandorla e polvere di capperi € 19

Fiori di zucca in tempura, crema allo yogurt

e composta di albicocche € 17,50

Cous Cous con caponata di verdure e germogli € 17,50

FOCACCIA CAMPANA

con mozzarella di bufala,
pomodori e basilico € 18

FOCACCIA PUGLIESE

con burrata pugliese, rucola
e prosciutto crudo 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, pomodoro, 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,
acciughe 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

Filoncino ripieno di - Mozzarella fior di latte, pomodorini, mais e tonno € 17,50

INSALATE E VERDURE

Insalata di erbe di montagna con testina di vitello tiepida

e vinaigrette ai semi di zucca € 18,50

Insalata di fagiolini e portulaca con avocado e nocciole € 18,50

Insalata di melanzane al vapore, menta,

pinoli e tartara di pesce mediterraneo € 19,00

Punte di filetto di manzo con rucola, pomodorini,

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

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Crema di baccelli e crème fraiche, calamari croccanti

e briciole di pane alla menta € 18,00

Gnocchi di patate al ragout di agnello nostrano € 18,50

Tagliolini fatti in casa con salsa di pomodori datterino,

basilico e fiocchi di burrata € 17,50

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

Spaghettoni Felicetti cacio e pepe € 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

con l'aggiunta di tartufo estivo + € 10,50

Costata di manzo Tomahawk á 18,00/100g

Coniglio all'Ischitana € 25,50

Galletto nostrano intero cotto in forno con verdure € 28

Agnello della Val di Vize brasato con puré di patate € 29,50

Pesce del giorno da € 29,50

Guazzetto di gamberi ai sapori orientali e riso basmati € 29,50

Verdure cotte nel Wok con Kimchi di montagna € 27,50

Verdure alla griglia con mozzarella di bufala € 29,50

Chef Khanna Parmashwar Lal
Maître Vincenzo Mellone

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

DEDICATI AL WINE BAR & GRILL

da Dario Ossola - Aman Palazzo Papadopoli - Venezia

Insalata di salmone affumicato a caldo

con pesche grigliate e insalata Mizumi € 25

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 di pesci del mediterraneo

in brodo di Miso e alghe Nori € 49 per persona

Fonduta al cioccolato con frutta fresca € 19 per persona

Ai sensi delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011
(art. 44 comma 1, lettera a) ovvero per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta