

## SET LUNCH MENU

### Starter

**CUORE DI BURRATA ALLA PUGLIESE +18**   
*Burrata, Mixed Italian Tomatoes*

**CARPACCIO DI TONNO, CIPOLLA, SALSA AL LIMONE**  
*Cured Tuna Carpaccio, Pickled Onion, Lemon Dressing*

**INSALATA DI RUCOLA, PATATE, FAGIOLINI, UOVO SOFFICE**  
*Rocket Salad, Potato, Green Beans, Cherry Tomato, Slow Cooked Egg, Olives*

**VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE +18**  
*Roasted Veal Loin, Tuna Dressing, Capers, Butter Lettuce*

**INSALATA DI CESARE, ACCIUGHE, CROSTINO, SALSA ALL'AGLIO NERO**  
*Cesar Salad, Anchovies, Croutons, Black Garlic Dressing*

**PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE**  
*24 Months "Devodier" Parma Ham, Italian melon*

### Soup

**MINISTRONE ALLA GENOVESE**   
*Classic Vegetable Minestrone Soup, Pesto*

**ZUPPA DI BROCCOLI, CROSTINI, CREMA DI CAPRINO**   
*Broccoli Soup, Croutons, Goat Cheese Cream*

### Main Course

#### Chef's Special

**FREGOLA SARDA AI CROSTACEI E ZAFFERANO +88**  
*Sardinian Pasta Fregola, Saffron mixed Shrimp, Crab Meat*

**TORTELLI DI CARNE ALLA CREMA DI PARMIGIANO +38**  
*Homemade Tortelli Stuffed with Mixed Meat, Parmesan Cream*

**COSTATA DI VITELLO ALLA "MILANESE" +188**  
*"Milanese" Style Breaded Veal Chop, Arugula, Sweet Tomatoes*

**RISOTTO AL POMODORO**   
*Carnaroli Risotto, Cherry Tomato Sauce, Smoked Burrata*

**SCAMORZA AL FORNO CON VERDURE**   
*Baked Scamorza Cheese, Mixed Grilled Vegetables*

**PENNE ALLA NORMA**   
*Penne, Tomato, Eggplant, Ricotta*

**SALMONE, CAROTE E SPINACI**  
*Pan Fried Salmon, Baby Carrots, Spinach*

**LINGUINE ALLE ZUCCHINE, VONGOLE E CALAMARI +38**  
*Linguine, Clams, Calamari, Zucchini Puree*

**SUPREMA DI POLLO CON RICOTTA, VERDURE**  
*Roasted Supreme Chicken Breast, Ricotta Cheese, Pak Choi, Spinach*

**ORECCHIETTE SALSICCIA, N'DUJA E CACIO RICOTTA**  
*Orecchiette Pasta, N'duja Sausage, Tomatoes Sauce, Shaved Cacio Ricotta*

**FILETTO DI MANZO, MELANZANA, POMODORO CONFIT E SALSA DI BURRATA +88**  
*Grilled Tenderloin, Eggplant, Tomato Confit, Burrata Sauce*

### Dessert

**GELATI SCELTA DI DUE GUSTI**  
*Choose 2 Scoops of Gelato*

**TIRAMISÙ +18**  
*Tiramisù*

**SORBETTO DEL GIORNO**  
*Fresh Sorbet of the Day (Gluten & Dairy Free)*

**CHEESECAKE ALLA RICOTTA E FORMAGGIO DI CAPRA CON FRUTTI DI BOSCO**  
*Homemade Ricotta & Light Goat Cheese Cake, Fresh Berry*

**GIANDUM DEL GIORNO**  
*Semifreddo Pop Stick, Dark Chocolate Coated*

**PANNA COTTA**  
*Chocolate Panna Cotta, Coffee Ice Cream*

**DUO DI FORMAGGI**  
*Selection of two Cheeses*

### Coffee or Tea +28

3 Courses (Starter or Soup + Main Course + Dessert) 298 per person  
4 Courses (Starter + Soup + Main Course + Dessert) 348 per person