



**LE FOTO ED I VIDEO SONO CONSENTITI SOLO NEL RISPETTO
DELLA PRIVACY DEGLI OSPITI PRESENTI.**

*PHOTOS AND VIDEOS ARE ALLOWED ONLY RESPECTING
THE PRIVACY OF THE OTHER GUESTS.*

GASTRO TOP

CARPACCIO D'OCA AFFUMICATA, GERMOGLI E GAMBERO GOBBETTO* <i>SMOKED DUCK CARPACCIO, SPROUTS AND GOBBETTO PRAWN (2)</i>	€ 35
BATTUTO DI GAMBERO ROSSO*, INSALATA DI FINOCCHI, POMPELMO ROSA E OLIVE <i>RED PRAWN TARTARE, FENNEL SALAD, PINK GRAPEFRUIT AND OLIVES (2,10)</i>	€ 40
JAMON 100% RAZZA IBERICA DEL BELLOTA DE RESERVA 36 MESI 100G  <i>IBERIAN HAM FROM RESERVA DE BELLOTA 36 MONTHS 100G</i>	€ 40
SELEZIONE DI 4 FORMAGGI ITALIANI CON MIELE E MOSTARDA MANTOVANA  <i>SELECTION OF FOUR ITALIAN CHEESES WITH HONEY AND MANTOVANA MUSTARD (7,12)</i>	€ 32
ROAST BEEF* IN SALSА TONNATA, CAPPERI E GERMOGLI  <i>ROAST BEEF IN TUNA SAUCE, CAPERS AND SPROUTS (1,3,10)</i>	€ 30
POLPETTE DI BOLLITO IN SALSА CREN HOMEMADE  <i>BRAISED BEEF MEATBALLS WITH HOMEMADE HORSERADISH SAUCE (1,3,9,12)</i>	€ 28
ALICI DEL MAR CANTABRICO, PAN BRIOCHE DEL NOSTRO FORNO E BURRO  <i>CANTABRIAN ANCHOVIES, BRIOCHE BREAD FROM OUR OVEN AND BUTTER (1,3,7)</i>	€ 30

 **CONSIGLIATI PER LA CONDIVISIONE**
RECOMMENDED FOR SHARING



JAZZ

FOIE GRAS DI OCA CON PAN BRIOCHE TOSTATO E FRUTTA DI STAGIONE CARAMELLATA** <i>GOOSE FOIE GRAS WITH TOASTED PAN BRIOCHE AND CARAMELIZED SEASONAL FRUIT (1)</i>	€ 45
CHEESEBURGER* E PATATINE FATTE IN CASA CON SALSA VALENTYNE <i>BLACK ANGUS, CHEDDAR, BACON, POMODORO, LATTUGA E CIPOLLA ALLA BBQ AFFUMICATA BLACK ANGUS, CHEDDAR, BACON, TOMATO, LETTUCE, SMOKED BBQ ONION AND HOMEMADE FRENCH FRIES WITH VALENTYNE SAUCE (1,3,7,8,10,12)</i>	€ 30
TAGLIATA DI MANZO HANAMI SAKURA <i>SLICED BEEF STEAK HANAMI SAKURA</i>	€ 40
TARTARE DI FILETTO* ZABAIONE SALATO, ERBA CIPOLLINA E FIORI DI CAPPERO <i>BEEF FILLET TARTARE, SALTED ZABAIONE, CHIVES AND CAPER BLOSSOMS (3,10,12)</i>	€ 32
INSALATA VALENTYNE <i>SPINACINO, RAPA ROSSA, SALSA YOGURT, ANACARDI TOSTATI BABY SPINACH, BEETROOT, YOGURT SAUCE AND TOASTED CASHEWS (7,8)</i>	€ 18
CLUB SANDWICH CON PATATINE FATTE IN CASA E SALSA VALENTYNE  <i>POLLO, BACON, POMODORO, POLLO, BACON, POMODORO, LATTUGA, UOVA BIO AND MAYO FATTA IN CASA CHICKEN, BACON, TOMATO, LETTUCE, ORGANIC EGGS AND HOMEMADE MAYO WITH OUR FRENCH FRIES (1,3,7,8,9,10)</i>	€ 26

 **CONSIGLIATI PER LA CONDIVISIONE**
RECOMMENDED FOR SHARING



SWING


MARITOZZI DI ASTICE*  <i>LOBSTER TACOS (1,2,8,11)</i>	€ 38
POLPO*, PATATE, 'NDUJA <i>OCTOPUS, POTATOES AND SPICY SALAMI (7,14)</i>	€ 40
TONNARELLI AGLIO "NERO", OLIO E PEPERONCINO CON ESTRATTO DI GAMBERO ROSSO* E IL SUO CRUDO <i>TONNARELLI WITH BLACK GARLIC, OIL AND CHILI, SERVED WITH RED PRAWN EXTRACT AND ITS TARTARE (1,2,3,7,12)</i>	€ 45
GAMBERONI** IN PANE PANKO CON MAIONESE AGLI AGRUMI  <i>PANKO BREADED PRAWNS WITH CITRUS MAYONNAISE (1,2,3,12)</i>	€ 25
CAPPELLACCIO RIPIENO DI FARAONA E CASTAGNE, IL SUO FONDO CON FICHI SECCHI E SALSA AL GRANA <i>CAPPELLACCIO STUFFED WITH GUINEA FOWL AND CHESTNUTS SERVED WITH ITS JUS, DRIED FIGS AND GRANA CHEESE SAUCE (1,3,7,8,9)</i>	€ 40
CATALANA DI MAZZANCOLLE SCOTTATE <i>CATALAN-STYLE SEARED PRAWNS (2)</i>	€ 44

IL CESTINO DEI NOSTRI PANI € 3
OUR BREADS BASKET (1)

 **CONSIGLIATI PER LA CONDIVISIONE**
RECOMMENDED FOR SHARING




CAVIALI

CAVIALE PARTY 8 TIPI DI CAVIALE DELLA NOSTRA SELEZIONE DA 10G L'UNO 	€ 500
<i>CAVIAR PARTY 8 TYPES OF CAVIAR FROM OUR SELECTION, 10G EACH.</i>	
10 G SIBERIAN CLASSIC	€ 60
50 G SIBERIAN CLASSIC	€ 250
10 G OSIETRA IMPERIAL	€ 70
10 G GOLDEN STERLET	€ 70
10 G WHITE STURGEON	€ 70
10 G SEVRUGA IMPERIAL	€ 80
10 G BELUGA SIBERIAN	€ 80

SERVITO CON PAN BRIOCHE TOSTATO PATATA LESSA E PANNA ACIDA
SERVED WITH TOASTED BRIOCHE BREAD, BOILED POTATO AND SOUR CREAM (1,3,4,7,12)

CRUDI

SELEZIONE A SCELTA DEL NOSTRO CRUDO "SECONDO DISPONIBILITÀ"	DA/FROM € 5
<i>SELECTION OF OUR RAW SEAFOOD "SUBJECT TO AVAILABILITY"</i>	CAD/EACH
OSTRICHE DI NOSTRA SELEZIONE 	€ 10
<i>OYSTERS (14)</i>	CAD/EACH
PIATTO DI CRUDO MISTO AL NATURALE "SECONDO DISPONIBILITÀ"	€ 50
<i>MIXED RAW SEAFOOD PLATTER "SUBJECT TO AVAILABILITY" (2,4,12,14)</i>	

 **CONSIGLIATI PER LA CONDIVISIONE**
RECOMMENDED FOR SHARING



DESSERT

CREPE SUZETTE FLAMBÈ CON GELATO DALLA VANIGLIA <i>CREPE SUZETTE FLAMBÈ WITH VANILLA ICE-CREAM (1,3,7,8)</i>	€ 35
TIRAMISÙ VALENTYNE CON INSERTO LIQUIDO AL CACAO, BISQUIT SAVOJARDO ARTIGIANALE E CAFFÈ SELEZIONE <i>TIRAMISÙ WITH LIQUID COCOA INSERT, ARTISANAL LADYFINGER BISCUIT AND SELECT COFFEE (1,3,7,12)</i>	€ 16
MONT BLANC CONTEMPORANEO CON CREMA DI MARRONI PRUNOTTO, MERINGA, CHANTILLY ALLA VANIGLIA <i>MONT BLANC WITH PRUNOTTO CHESTNUT CREAM, MERINGUE AND VANILLA CHANTILLY (3,7)</i>	€ 18
CIOCCOLATO, ORO, TARTUFO E PERE AL PASSITO DI PANTELLERIA <i>CHOCOLATE, GOLD, TRUFFLE AND PEARS INFUSED WITH PANTELLERIA PASSITO WINE (3,7)</i>	€ 20
TARTELLETTA DI FROLA SABLÈ ALLE MANDORLE CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA DI STAGIONE  <i>ALMOND SABLÉ TARTLET WITH CUSTARD CREAM AND SEASONAL FRUIT (1,3,7,8)</i>	€ 16
SELEZIONE FRUTTI DI BOSCO CON CRÈME FRAÎCHE <i>SELECTION OF BERRIES AND CRÈME FRAÎCHE (7)</i>	€ 16
SORBETTO ARTIGIANALE SECONDO DISPONIBILITÀ  <i>SORBET ACCORDING TO SEASONAL AVAILABILITY</i>	€ 14
SELEZIONE DI MIGNON DELLA NOSTRA PASTICCERIA  <i>MINI PASTRY SELECTION OF OUR BAKERY (1,3,5,7,8)</i>	€ 14
REFILL DI PETIT FOUR <i>(3,5,7,8)</i>	€ 5



ALLERGENI *ALLERGENS*

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE N. 1169/2011 - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE": *LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS USED IN THIS PLACE AND PRESENT ANNEX II OF THE EU REG. NO. 1169/2011 "SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES"* **1: GLUTINE/CEREALI** - CEREALS/GLUTEN **2: CROSTACEI** - CRUSTACEANS **3: UOVA** - EGG **4: PESCE** - FISH **5: ARACHIDI** - PEANUT **6: SOIA** - SOY **7: LATTE/LATTOSIO** - MILK/LACTOSE **8: FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI** - TREE NUTS **9: SEDANO** - CELERY **10: SENAPE** - MUSTARD **11: SESAMO** - SESAME **12: SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG- SULPHITES>10MG/KG** **13: LUPINI** - LUPIN **14: MOLLUSCHI** - MOLLUSCS.

*** PRODOTTI SOTTOPOSTI A BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3** - *THIS PRODUCTS HAVE BEEN SUBMITTED TO A PRECLEANING TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3). **** QUESTO PRODOTTO PUÒ ESSERE SURGELATO O CONGELATO ALL'ORIGINE SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO OPPURE PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA MERCEOLOGICA.**

****** THIS PRODUCT MAY BE FROZEN AT THE SOURCE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY OR TO ENSURE ITS QUALITY AND SAFETY.