

ANTIPASTI

ARANCINI SCOMPOSTI ^{1,5,7} crema di datterino, burrata e basilico	18
MOZZARELLA DI BUFALA RIPIENA ^{1,7} melanzana affumicata, mentuccia, coulis di pomodoro	18
CRUDO DI PARMA 24 MESI ^{1,7} e burrata	19
MARE CALDO ^{1,2,4,14} gambero rosso, mazzancolle, calamari e verdure di stagione	19
TRIS DI CROSTINI BELLEDONNE ^{1,4,7} burro della Normandia e acciughe del Cantabrico, petto d’oca affumicato, foie gras e cipolla caramellata	19
FIORI DI ZUCCA AL FORNO ^{1,4,7} ripieni con patate, acciughe, stracciatella di burrata e basilico	22
TONNO BELLEDONNE ^{4,7,15} pomodoro confit, burrata, guacamole, cipolla in agrodolce, foie gras	25
TORTINO DI ASPARAGI ^{1,3,7} fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi e guancialetto croccante	19
CAPRESE BELLEDONNE ⁷ mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue e melone del cantalupo	18

PIZZE TO SHARE

BUFALINA ^{1,7} pomodoro confit, mozzarella di bufala e olio extravergine d’oliva	18
TARTUFO NERO ^{1,7} mozzarella fior di latte, tartufo nero e stracciatella	27
FIORI DI ZUCCA ^{1,4,7} pomodoro, mozzarella fior di latte, fiori di zucca e acciughe del Cantabrico	22

CRUDI E CARPACCI

CARPACCIO DI CHIANINA ¹ leggermente scottato, olio di sesamo e jalapeño	22
TRIS TARTARE DI SCOTTONA ^{7,10} burrata, guacamole e foie gras (battute al coltello con senape al miele)	22
CEVICHE BELLEDONNE ^{1,4,9,14} salmone, polpo, ricciola e leche de tigre	22
CARPACCIO DI MARE ^{4,15} salmone, branzino, ricciola marinato allo yuzu e jalapeno	24
TRIS TARTARE DI PESCE: TONNO, SALMONE, RICCIOLA ^{1,4,15} marinato al ponzu, crema di avocado e frutti rossi	24
TARTARE DI GAMBERI ROSSI ^{2,15} carote, finocchi, arancia e cipolla in agrodolce	26
MINI PLATEAU PER 2 PERSONE ^{4,14} ostriche, tonno, salmone e tartare di gamberi rossi	32 p.p
OSTRICHE GILARDEAU (min 2 pz) ^{4,14}	8 cad.

PRIMI

MACCHERONCINI AI TRE POMODORI ^{1,7} burrata e basilico	18
PICI SENESI ^{1,7} con ragù di Chianina e pecorino di Pienza	19
PACCHERI AL RAGU' DI MARE ^{1,2,4,14} scorfano, gallinella e polpo.	19
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI ^{1,9,14} bottarga di muggine e profumo di lemongrass	22
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ^{1,2,4} Tartare di gamberi rossi, pistacchio di Bronte e lime	24
RISOTTO ALLA MILANESE ^{1,7} zafferano, battuta di ossobuco e profumo di rosmarino	24
TAGLIATELLE FATTE IN CASA ^{1,7} tartare di tonno rosso, zucchine, fiori di zucca e stracciatella	24
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO ^{1,3,4,7} e fonduta di parmigiano	28

CONTORNI

PATATE ARROSTO	8
VERDURE ALLA GRIGLIA melanzane, zucchine, peperoni, carote	8
INSALATA CAROTE E FINOCCHI JULIENNE	8
INSALATA MISTA	8
SPINACI BABY SALTATI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	8

SECONDI

GUANCIA DI VITELLO ^{1,7} purea di patate e salsa verde	22
POLPO GRIGLIATO COTTO A BASSA TEMPERATURA ^{14,15,1} patate schiacciate, olive taggiasche, pomodori secchi e cipolla caramellata	24
TATAKI DI SALMONE ^{15,4,6} marinato al ponzu con avocado	25
TAGLIATA DI GIOVANE SCOTTONA ^{5,1} con patate arrosto e profumo di rosmarino	26
COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE ^{1,7,10} rucola, grana e pomodorini freschi	26
FILETTO DI BRANZINO ALLA PRIMAVERA ^{1,4,14} zucchine, fiori di zucca, olive, capperi di Pantelleria	26
TAGLIATA DI TONNO PINNAGIALLA LEGGERMENTE SCOTTATO ^{1,15,6,11} insalatina di taccoline baby e riduzione di soia allo zenzero	27
PICANHA DI BLACK ANGUS (200g) carciofi sott'olio e profumo di rosmarino	32
TARTARE DI CHIANINA ^{1,3,10} battuta al coltello, senape, miele, uova pochè e tartufo nero	27
TOMAHAWK ALLA GRIGLIA	8,5€/hg

COPERTO	4
---------	---

Si informa la gentile clientela che i prodotti del nostro menù possono contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze alimentari o possono essere congelati.
-Allegato II al reg. (UE) 1169/2011

1.Cereali contenenti glutine, cioè: orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3.Uova e prodotti a base di uova, 4.Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6.Soja e prodotti a base di soia, tranne:a) olio e grasso di soia raffinato;b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;c)oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d)estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a)siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.8.Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9.Sedano e prodotti a base di sedano. 10.Senape e prodotti a base di senape.11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale, da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.13.Lupini e prodotti a base di lupini.14.Molluschi e prodotti a base di molluschi. 15.Per garantire la migliore qualità produttiva e mantenere la freschezza dell'alimento anche durante il processo di trasformazione e lavorazione, tutti gli alimenti contrassegnati dal n. 15 sono sottoposti al trattamento di congelamento.