

# SELECTION MENU

*\*Please note that some dishes may be subject to change, dependent upon seasonal availability.*

## PRIMI - Select 3

### BUFALA con RUCOLA, POMODORINI e PROSCIUTTO

Buffalo milk mozzarella, rocket, cherry tomato, prosciutto

### BURRATA con PESCHE

Burrata, peach, tomato, pizza scima, basil

### FUNGHI, PISELLI e RICOTTA SALATA

Swiss brown mushrooms, green peas, mint, ricotta salata

### SALAME VENETO con POLENTA

Fried salami veneto, polenta, parmigiano

### CARPACCIO di MANZO con BARBABIETOLA

Beef carpaccio, beetroot, goat cheese, horseradish, polenta

### TONNO con PATATE e FAGIOLINI

Tuna, potato, green bean, egg, witlof

## SECONDI - Select 3

### RIGATONI al RAGU

Rigatoni with pork, beef and chicken ragu, tomato

### BUCATINI ALL' AMATRICIANA

Bucatini, pancetta, tomato, chilli, pecorino

### SPAGHETTI alle COZZE

Spaghetti, black mussels, cherry tomato, white wine, basil, chilli

### GNOCCHI DI RICOTTA CON FUNGHI

Ricotta gnocchi, mushroom, sage, tarragon, pecorino

### PAPPARDELLE con RAGU di AGNELLO

Pappardelle, lamb, red wine, tomato, goat curd

### PACCHERI alle SARDE

Paccheri, sardine, white wine, pine nut, raisin

### PESCE con ZUCCHINE

Market fish, zucchini, caper, tomato, basil

### GUANCIA di MANZO con SEDANO RAPA

Beef cheek, celeriac, heirloom carrot

## INSALATE - Select 2

### TREVISANA, ASPARAGI, PARMIGIANO e LIMONE

Treviso, asparagus, parmesan, lemon

### CAVOLO ROSSO, UVETTA, DOLCE LATTE e NOCI

Red cabbage, raisins, dolce latte, walnuts, aged balsamic

### LATTUGA ROMANA, POMODORINI, CETRIOLO, OLIVE

Baby cos, tomato, basil, cucumber, onion, olives

## DOLCI - Select 2

### CREMINO al CIOCCOLATO

Chocolate and hazelnut, salted caramel gelato, Italian meringue

### RICOTTA e MELE

Buffalo ricotta, puff pastry, saffron, apple

### MOUSSE al LIMONE

Lemon, white chocolate, pistachio, strawberry