

IBIZA : MILANO : LONDON

**ANTIPASTI  
STARTERS**

**Burrata e pomodori confit**  
Burrata and confit tomatoes

**Tartare di ricciola e avocado**  
Amberjack and avocado tartare

**Culatello e focaccia**  
Cured Culatello Ham with  
focaccia bread

**INSALATE  
SALADS**

**Insalata di pollo ruspante**  
Free-range chicken salad

**Insalata di tonno e fagiolini**  
Tuna and green beans salad

• Coperto incluso  
• Cover included  
•

it  
MILANO



# lunch special

**2 PIATTI A SCELTA** 28  
**CHOISE OF 2 COURSES**

**3 PIATTI A SCELTA** 38  
**CHOISE OF 3 COURSES**

**PRIMI PIATTI  
FIRST COURSES**

**Spaghetti al pomodoro del Vesuvio**  
Spaghetti with Vesuvio's tomatoes sauce

**Linguine integrali alla puttanesca**  
Wholemeal linguine with puttanesca sauce

**Rigatoni alla carbonara**  
Rigatoni pasta "alla carbonara"

**Minestrone di verdure**  
Vegetables soup

**SECONDI PIATTI  
SECOND COURSES**

**Cotoletta alla milanese**  
Veal cutlet "Milanese style"

**Frittura mista di pesce**  
Selection of deep fried fish

**Pescato del giorno e caponata  
di melanzane**  
Fresh dish of the day and eggplant  
caponata



MILANO

**DALLA PESCHERIA  
FROM OUR FISH MARKET**

**Crudo di tonno o ricciola  
oppure salmone** 13 cad/each  
Raw of Tuna or Amberjack  
or Salmon

**Tartare di tonno o ricciola  
oppure salmone** 15 cad/each  
Tartare of Tuna or Amberjack  
or Salmon

**Gamberi rossi di Mazara del Vallo** 10 cad/each  
Red Prawns from Mazara del Vallo

**Caviare "Tradition" Calvisius** 6 gr  
Caviar "Tradition" Calvisius  
(min 30 gr)

**Ostriche** 4 cad/each  
Oysters

**Scampo** 15 cad/each  
Langoustine

**Scampo royal** 32 cad/each  
Langoustine Royal

**Pescato del giorno** 15 hg  
(secondo disponibilità)  
Fish of the day  
(according to availability)

**ZUPPE  
SOUPS**

**Minestrone di verdure** 15  
Vegetable soup

**Ceci, broccoli e biscotto di mais** 15  
Chickpeas, broccoli and corn biscuits

Coperto 5 a persona  
Cover 5 per person

**ANTIPASTI  
STARTERS**

**Calamaro ripieno di verdure  
e crostacei** 18  
Stuffed Squid with vegetables  
and crustaceans

**Polpo arrosto, pomodoro candito  
e salsa verde** 22  
Roasted Octopus with candy tomatoes  
and green sauce

**Pesce bandiera "anni 80"  
e zuppetta di olive** 18  
"1980's style" Scabbard fish with olive's  
soup, fennels and almond puree

**Tartare di Tonno rosso e burrata** 22  
Red tuna tartare and burrata cheese

**Catalana d'Astice** 35  
Lobster salad "Catalana style"

**Parmigiana di melanzane** 16  
Eggplant "Parmigiana"

**Alici alla beccafico** 20  
Gratinated beccafico Anchovies

**Tartare di fassona, pomodori secchi  
e rafano** 20  
Beef tartare, sun dried tomatoes  
and horseradish

**Finocchio gratinato,  
crema di avocado e mandorle** 16  
Fennel gratin, avocado and almonds cream

**Crudo di pesce misto** 48  
Selection of raw fish platter

**PRIMI PIATTI  
FIRST COURSES**

**Spaghetti al pomodoro del Vesuvio** 16  
Spaghetti with Vesuvio's tomatoes  
sauce and basil

**Minestra di pasta mista con crostacei  
e pesci di scoglio** 28  
Soup with mixed pasta, crustaceans  
and little rockfishes

**Risotto agli agrumi, zafferano  
e finocchietto** 20  
Citrus risotto, saffron and wild fennel

**Bottoni di caprino, erbe amare  
e triglia** 22  
Small Ravoli filled with goat's cheese,  
wild herbs and red mullet

**Tagliolini all'uovo, tartare di fassona  
e gremolada** 25  
Handmade Tagliolini, fassona tartare  
and gremolade

**Linguine alle vongole e fiori di zucca** 24  
Linguine with clams and courgette flowers

**Mezzi paccheri alla genovese** 22  
Paccheri Pasta with Genovese sauce  
"old style"

**Gnocchi di patate e baccalà** 22  
Potato dumplings with cod fish

**CONTORNI DI STAGIONE  
SIDE DISHES**

**Singolo contorno** 6  
Singol side dish

**Gran mix di contorni** 12  
Mix of side dishes

I nostri contorni variano in base  
alla disponibilità stagionale  
Our side dishes will change seasonally

**SECONDI PIATTI DI PESCE  
SECOND COURSES OF FISH**

**Rana pescatrice, zuppetta di jalapeño  
e vongole** 33  
Monkfish, jalapeño soup and clams

**Ventresca di tonno e salsa  
alla puttanesca** 36  
Tuna belly, puttanesca sauce

**Spigola, fiori di zucca, zucchine  
e mandorle** 36  
Seabass fillet, crougettes flowers,  
zucchini and almond puré

**Calamaro e carciofi alla brace, limone  
e menta** 31  
Grilled Squid with artichokes, lemon  
and mint

**SECONDI PIATTI DI CARNE  
SECOND COURSES OF MEAT**

**Costoletta di vitello alla Milanese** 32  
Veal outlet "Milanese style"

**Carrè d'agnello, crema di tarallo  
e melanzane** 30  
Rack of lamb, tarallo cream and aubergines

**Galletto alla plancia** 26  
Roasted free range chicken

**Filetto di manzo in crosta di noci** 30  
Beef fillet in walnuts crust

**Pluma di maiale, cipolla caramellata  
e mirtilli al gin** 28  
Suckling pig, caramelized onion and  
blueberries gin compote

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala in servizio come prevede regolamento UE N.1169/2011, art.44, comma 1, lettera A

Some raw materials can be frozen at the origin, if you have a food allergy or intolerance, please let us know before you order. While we do everything we can to control cross-contamination, our kitchens handle all allergens and so do the places our ingredients come from. As by law UE 1169/2011 code 44/1 letter A.