

Antipasti - Appetizers

Mozzarella di bufala Dop con pomodori e pesto di basilico <i>Buffalo mozzarella Dop cheese with tomatoes and basil pesto</i>	€ 11,00
Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante <i>Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana</i>	€ 13,00
Burrata in pasta fillo croccante, degustazione Patanegra 40 mesi ed asparagi <i>Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Patanegra ham, grilled asparagus</i>	€ 14,00
Insalata di carciofi con parmigiano “vacche rosse” <i>Artichoke salad with “vacche rosse” parmigiano cheese</i>	€ 13,00
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e lime <i>High quality beef fillet carpaccio with black truffle and lime fruit</i>	€ 15,00
Tartare fine di Chianina, senape, uovo di quaglia, cipolla di Tropea, capperi di Pantelleria <i>Chianina beef tartare, mustard, quail egg, onions from Tropea, capers from Pantelleria</i>	€ 16,00
Selezione di prosciutto iberico Patanegra Riserva 40 mesi, Fiocco di Culatello e formaggi stagionati italiani di qualità <i>Selection of Iberian Patanegra ham matured 40 months, Fiocco di Culatello ham and high quality Italian matured cheeses</i>	€ 19,00

Antipasti di pesce - Fish appetizers

Carpaccio di spigola con olio extra vergine di oliva e tartufo nero	€ 14,00
<i>Sea bass carpaccio with black truffle and extra virgin olive oil</i>	
Salmone scozzese affumicato con legni pregiati con robiola e pistacchi di Bronte	€ 16,00
<i>Scottish salmon smoked over fine woods with robiola cheese and pistachios from Bronte</i>	
Cuore di baccalà* in tempura con insalatina di carciofi	€ 18,00
<i>Crunchy salted high quality codfish* with artichoke salad</i>	
Carpaccio di gamberoni* rossi di Sicilia con lime e sale nero delle Hawaii	€ 19,00
<i>Sicilian red king prawns* carpaccio with lime fruit and black salt from Hawaii</i>	
Degustazione di tre carpacci di pesce	€ 19,00
<i>Degustation of 3 fish carpaccio</i>	
Carpaccio di gambero* rosso con lime e sale nero delle Hawaii	
<i>King prawns* carpaccio with lime and black salt from Hawaii</i>	
Carpaccio di spigola con olio extra vergine di oliva e tartufo nero	
<i>Sea bass carpaccio with extra virgin olive oil and black truffle</i>	
Carpaccio di scampi* con julienne di sedano	
<i>Scampi* carpaccio with celery julienne</i>	

* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

Il pesce crudo e' sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)

Burgers Gourmet e Insalate - Bourgers Gourmet and Salads

Hamburger di manzo Wagyu italiano con patate al forno in salsa piccante

Italian top quality Wagyu beef burger with spicy roasted potatoes

Classic Burger: hamburger di manzo Wagyu italiano, lattuga, pomodoro e pancetta croccante € 17,00

(Italian Wagyu beef burger, lettuce, tomato, crispy bacon)

Cheese Burger: hamburger di manzo Wagyu italiano, lattuga, pomodoro, formaggio cheddar, pancetta croccante € 18,00

(Italian Wagyu beef burger, lettuce, tomato, cheddar cheese, crispy bacon)

Black Truffle: hamburger di manzo Wagyu italiano, tartufo nero, lattuga e maionese al tartufo € 19,00

(Italian Wagyu beef burger, lettuce, black truffle, truffle mayonnaise sauce)

Caesar: pollo grigliato, bacon, lattuga, salsa caesar € 12,00

(grilled chicken, bacon, lettuce, caesar sauce)

Life: lattuga, rughetta, avocado, mango, pere, noci e robiola € 12,00

(lettuce, arugula, avocado fruit, mango fruit, pears, walnuts and robiola cheese)

Gambero Reale: gambero* reale di Sicilia, avocado, rughetta, ravanello € 17,00

(Sicilian king prawns, avocado fruit, lime fruit, arugula, radish)*

Primi piatti - Pasta courses

Fettuccine di Campofilone con pomodorini scottati al basilico e burrata <i>Artisan fettuccine with cherry tomatoes, basil and creamy burrata cheese</i>	€	12,00
Wok di riso pilaf, verdure croccanti, bocconcini di pollo bio e salsa di soia Wok of pilaf rice, crunchy vegetables, organic chicken and soya sauce	€	13,00
I nostri ravioli di ricotta e pecorino con guanciale e carciofi croccanti <i>Homemade ravioli filled with ricotta and pecorino cheese, crispy artichoke, bacon</i>	€	14,00
Gnocchi fatti in casa con ragù di Chianina <i>Homemade gnocchi with Chianina beef in a "bolognese sauce"</i>	€	14,00
Spaghetti di Gragnano alla carbonara con uova di qualità, guanciale di Amatrice, parmigiano vacche rosse, pepe di Sichuan <i>Artisan spaghetti "alla carbonara" with quality eggs, guanciale from Amatrice, "vacche rosse" parmigiano cheese, Sichuan pepper</i>	€	13,00
Pappardelle di Campofilone con asparagi, salsiccia di qualità e tartufo nero <i>Artisan pappardelle with asparagus, quality sausage and black truffle</i>	€	15,00
I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero <i>Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle</i>	€	16,00
Tagliatelle di Campofilone con funghi porcini** <i>Artisan tagliatelle with wild mushrooms**</i>	€	19,00
Wok di riso pilaf, verdure croccanti e gamberi* (leggermente piccante) Wok of pilaf rice, crunchy vegetables and prawns* (a bit spicy)	€	14,00
Bavette di Gragnano con polpo, olive taggiasche, capperi di Pantelleria <i>Artisan flat spaghetti with octopus, black olives, capers from Pantelleria</i>	€	16,00
Paccheri di Gragnano con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico <i>Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil</i>	€	16,00
Bavette di Gragnano con frutti di mare di alta qualità e briciole di pane <i>Artisan flat spaghetti with high quality sea food and bread crumbs</i>	€	19,00
Fettuccine di Campofilone con astice e pomodorini <i>Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes</i>	€	20,00

** prodotto di qualità congelato

Secondi - Main courses

Cotoletta alla Milanese con purè di patate “Milanese style” breaded veal cutlet with mashed potatoes	€ 18,00
Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero Beef fillet sliced with black truffle	€ 22,00
Carrè di vitello da latte con funghi porcini** in 2 consistenze High quality veal loin with wild mushrooms** cooked in 2 ways	€ 23,00
Filetto di manzo con foie gras, mandorle tostate e mele Beef fillet with foie gras, toasted almonds and apple	€ 23,00
Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes	€ 23,00
Tagliata di manzo Wagyu alla brace con tortino di patate (Italia, 280 gr) Top quality grilled sliced Wagyu beef with a soft potato pie (Italy, 280 gr)	€ 26,00
Spigola alla griglia e asparagi con semi di sesamo Grilled sea bass and asparagus with sesame seeds	€ 19,00
Filetto di salmone alla brace, salsa alla soia, purè di patate al wasabi Grilled salmon fillet, soy sauce, wasabi mashed potatoes	€ 19,00
Sogliola alla mugnaia con tartufo nero Sole meuniere with black truffle	€ 23,00
Filetto di rombo in crosta di patate Turbot fillet cooked in the oven in a potato crust	€ 22,00
Filetto di orata al cartoccio con patate, zucchine, fior di capperi e olive taggiasche Baked sea bream fillet “al cartoccio” with potatoes, zucchinis, capers and black olives	€ 22,00
Astice alla griglia con insalata di carciofi al lime e menta Grilled fresh lobster with a side of artichokes salad, mint and lime fruit	€ 30,00

I contorni - Side dishes

Patate al forno con rosmarino	€	6,00
Roasted potatoes with rosemary		
Spinaci novelli al burro di Normandia	€	6,00
Steamed baby spinach with butter from Normandia		
Insalata mista	€	7,00
Mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes)		
Insalatina di carciofi al lime e menta	€	7,00
Salad with artichoke, lime fruit and mint		
Insalatina di finocchi, olive taggiasche, arancia e pepe di Sichuan	€	7,00
Salad with fennel, black olives, orange and Sichuan pepper		
Asparagi alla griglia con semi di sesamo	€	9,00
Grilled asparagus with sesame seeds		
Purè di patate con tartufo nero	€	9,00
Black truffle mashed potatoes		
Funghi porcini** trifolati con pomodorini	€	9,00
Wild mushrooms** cooked in oil, garlic and hot pepper with cherry tomatoes		

** prodotto di qualità congelato

Dolci fatti in casa - Homemade Dessert

Tiramisù della casa all'Amaretto di Saronno	€	7,00
Homemade tiramisù with Amaretto di Saronno		
Panna cotta con cioccolato e arance candite o con frutti di bosco	€	7,00
Chocolate panna cotta or with fresh wild forest fruits		
Sfogie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente	€	7,00
Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate		
Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole	€	7,00
Crunchy pastry with pistachios stuffed with cream and strawberries		
Sorbetto al limone di Amalfi	€	7,00
Lemon sorbet from Amalfi		
Gelato artigianale nocciola e cioccolato e crema alla Nutella	€	7,00
Homemade ice cream (hazelnut, chocolate) and Nutella cream		
Fruttini gelato di Lancusi	€	8,00
Fruits fillet with handmade ice cream		
Cre moso al cioccolato, biscotto al peperoncino e lamponi	€	9,00
Chocolate mousse, crunchy chocolate biscuit and raspberries (a bit spicy)		

Frutta fresca- Fresh Fruits

Melone / Melon	€	7,00
Ananas / Pineapple	€	7,00
Fragole / Strawberries	€	7,00
Tagliata di frutta / Mix of sliced fruits	€	10,00
Cestino di pane artigianale e focaccia / Homemade bread and focaccia	€	3,00
Servizio per persona / Service per person	€	2,00