

SFIZI

per iniziare

Tapioca e spinaci

Frittelline di tapioca e spinaci al
parmigiano reggiano

9

Crocchette

di patate e provola affumicata,
servite con maionese alla menta

11

Primosale

Formaggio fresco vaccino in
crosta di fiocchi di mais,
servito con confettura
di cipolle rosse

12

Jurassic nuggets

Bocconcini impanati di pollo
speziato della cascina, serviti con
salsa aioli leggermente piccante

13

PASTA

fresca fatta in casa

Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola
di grano duro, ripieni di fonduta di
cacio e pepe, serviti con
guanciale croccante

15

Caserecce

di pasta fresca di grano duro
trafilata da noi in bronzo servite
con seppie, polipetti e pane
croccante

16

Come un risotto

Risoni di grano duro mantecati
con burro e parmigiano, serviti con
asparagi e salsa olandese

16

In settimana a pranzo il coperto
non si paga

*

Coperto serale,
sabato a pranzo e festivi
2,5

UNICI

...come la tradizione

Riso al salto

Risotto mantecato con burro e
parmigiano, piastrato e servito con
puttanesca di ricciola sfilacciata,
pomodoro, capperi e olive

16

Vitello tonnato

Magatello di vitello cotto al giusto
rosa servito con salsa tonnata,
tuorlo mimosa, sedano a cubetti e
capperi fritti

21

E POI

altre specialità

Cavolfiore speziato

in consistenza fondente, servito
con crema verde di porro e salsa di
sesamo e limone

15

Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di
manzo della cascina,
prima marinata, poi affumicata
e cotta a bassa temperatura,
cavolo rosso agrodolce
e honey mustard

16

DOLCI

fatti in casa

Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale,
croccante alle mandorle e riduzione di caffè e liquirizia

7

Carotina

Tartelletta di frolla alla cannella, composta di carote e panna acida, servita
con una pallina di gelato al cacao africano
e gruè di fave di cacao tostate

7

Semifreddo

alla ricotta di pecora ricoperto di cioccolato fondente, servito con salsa al
pistacchio e briciole di cialda di cannolo siciliano

8

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2 | 1 | 2
LITRO | LITRO

CAFFÈ 1,5


Torrefazione Ravasio
miscela India, Guatemala e Brasile

BIBITE 3,5

Limonata, mandarinata,
chinotto, acqua tonica

Niasca Portofino

ZIBO



MENÙ PRANZO

Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

SFIZI

per iniziare

Bao

Paninetto homemade cotto al vapore, servito con il nostro patè di fegatini profumato al marsala
9

Tapioca e spinaci

Frittelline di tapioca e spinaci al parmigiano reggiano
9

Crocchette

di patate e provola affumicata, servite con maionese alla menta
11

Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di fiocchi di mais, servito con confettura di cipolle rosse
12

Jurassic nuggets

Bocconcini impanati di pollo speziato della cascina, serviti con salsa aioli leggermente piccante
13

PASTA

fresca fatta in casa

Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante
15

Caserecce

di pasta fresca di grano duro trafilata da noi in bronzo servite con seppie, polipetti e pane croccante
16

Come un risotto

Risoni di grano duro mantecati con burro e parmigiano, serviti con asparagi e salsa olandese
16

Gyoza alla milanese

Ravioli piastrati in stile giapponese ripieni di ossobuco di vitello alla milanese, serviti con salsa di midollo e zafferano
16

E POI

altre specialità

Cavolfiore speziato

in consistenza fondente, servito con crema verde di porro e salsa di sesamo e limone
15

Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard
16

Pleurotus

Funghi "Oyster" arrostiti serviti su crema di patate, salsa thai al cocco e lemongrass, e chimichurri
16

Ricciola alla brace

Trancio di ricciola pescata cotto sulle braci, servito con crema di carote e zenzero e insalata di spinacino
22

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2 LITRO | 1 1 LITRO | 2

CAFFÉ

Torrefazione Ravasio
miscela India, Guatemala e Brasile
1,5

BIBITE

Limonata, mandarinata, chinotto, acqua tonica

Niasca Portofino

3,5

In settimana a pranzo il coperto non si paga

*

Coperto serale, sabato a pranzo e festivi

2,5

BIRRE

da 6 a 7

COCKTAILS

da 7 a 12

AMARI E DISTILLATI

da 5,5 a 10

ZIBO



MENÙ CENA



Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

DOLCI

fatti in casa

Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle e riduzione di caffè e liquirizia

7

Carotina

Tartelletta di frolla alla cannella, composta di carote e panna acida, servita con una pallina di gelato al cacao africano e gruè di fave di cacao tostate

7

Semifreddo

alla ricotta di pecora ricoperto di cioccolato fondente, servito con salsa al pistacchio e briciole di cialda di cannolo siciliano

8

Millemele

Millefoglie croccante con caramello salato e mele renette, servita con yogurt greco

8

AMARI

da amare

Amaro del ciclista

rabarbaro, anice, ginepro,
nota amarognola e persistente di china - 26°

Chiot

erbe alpine e distillati di fiori delle Alpi
Marittime, fresco e beverino - 18°

Camatti

istituzione in Liguria dal 1924,
infuso di erbe, fiori e radici, sentori
mentolati e mandorlati - 20°

Amaro dell'Abate

dall'antica tradizione liquoristica
dei monaci fiorentini,
grande espressione della Sila
e dei suoi boschi - 38°

Finocchietto

liquore prodotto unicamente con semi di
finocchietto selvatico
delle colline calabresi - 30°

Alloro

liquore con grandi proprietà digestive, ottenuto
attraverso la macerazione in alcol
delle foglie di alloro - 30°

Jannamico

dalle colline abruzzesi, corposo, note
di tamarindo e agrumi - 35°

Liquirizia

dalla migliore liquirizia calabrese,
liquore tipicamente dolce-amaro - 25°

Gaio

liquore a base di genziana, rabarbaro, arance
e zafferano; dolce con lungo finale amaro, note
agrumate e l'inconfondibile eleganza della spezia
più pregiata al mondo. Meneghino dentro! - 15°

Rupes

Calabria, note di alloro, liquirizia e finocchietto,
balsamico, amaricante ma morbido - 28°

Red Amacardo

prodotto con carciofino selvatico
e arance dell'Etna,
profumi di macchia mediterranea
e agrumi - 30°

Dopolavoro

spezie scure, tamarindo, bergamotto e agrume,
conviviale e leggero - 18°

Touli

mirto da bacche raccolte a mano sul Monte Moro,
a picco sul mar Ligure: intenso,
selvaggio, non eccessivamente dolce - 30°

Amarot

agrumi della riviera ligure ed erbe piemontesi,
sentori di chinotto e arancia - 28°

Calamaro

gusto tipicamente mediterraneo,
scorza d'arancia amara,
liquirizia, genziana, menta - 34°

Amara

Siciliano nell'animo, ottenuto da arance
tarocco, note speziate di cannella,
anice e chiodi di garofano - 30°

2 oz - 5,5 €

2 oz - 6,5 €

APPETIZERS

to start

Tapioca and spinach

Tapioca and spinach fritters with parmesan cheese

9

Croquettes

Potatoes and smoked provola croquettes, served with mint mayonnaise

11

Primosale

Fresh cow's milk cheese breaded in a corn flakes crust served with red onion jam

12

Jurassic nuggets

Spicy chicken nuggets served with a slightly hot aioli sauce

13

PASTA

fresh and homemade

Carbonara

Durum wheat semolina and egg yolks ravioli, stuffed with cheese and pepper fondue, served with crispy pork cheek

15

Caserecce

Fresh bronze drawn durum wheat pasta, served with cuttlefish, little octopus and crunchy bread

16

Like a risotto

Durum wheat risoni creamed with butter and parmesan, served with asparagus and hollandaise sauce

16

No service charge at lunch

*

Service charge at dinner
saturday at lunch and holiday
2,5€

MAIN

course

Riso al salto

Sautéed risotto creamed with butter and parmesan, served with amberjack "puttanesca" sauce, with tomato, capers and olives

16

Vitello tonnato

Veal sirloin cooked at slow temperature served with tuna sauce, egg yolk, diced celery and fried capers

21

AND

other specialties

Spiced cauliflower

served with a green leek cream and sesame and lemon sauce

15

Pastrami Sandwich

Cereal bread stuffed with beef, first marinated, then smoked and cooked at low temperature, sweet and sour red cabbage and honey mustard

16

DESSERTS

homemade

Catalana our way

Catalan cream with robiola cheese and brown sugar, crunchy almonds and coffee and licorice reduction

7

Carotina

Tartlet with cinnamon shortcrust pastry, carrot compote and sour cream, served with a scoop of African cocoa ice cream and toasted cocoa bean grue

7

Semifreddo

with sheep's ricotta cheese covered in dark chocolate, served with pistachio sauce and Sicilian cannoli wafer crumbs

WATER

micro filtered tap water

1/2 LITRO | 1 1 LITRO | 2

COFFEE 1,5

Torrefazione Ravasio

coffee blend India, Guatemala and Brasil

SOFT DRINKS 3,5

Lemonade, mandarinata, chinotto, tonic water

Niasca Portofino

3

ZIBO



LUNCH MENU

Food allergies

Some dishes served in our restaurant might contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order and we will do our best to find a suitable dish that accommodates your needs.

List of allergens: Cereals with gluten, eggs, dairy products, sesame seeds, soy, mustard seeds and derived products, dried fruits, nuts, peanuts and derived products, fish and seafood, sulphites.

APPETIZERS

to start

Bao

Homemade steamed sandwich,
served with our pâté
of livers flavored with Marsala
9

Tapioca and spinach

Tapioca and spinach fritters with
parmesan cheese
9

Croquettes

Potatoes and smoked provola
croquettes, served with mint
mayonnaise
11

Primosale

Fresh cow's milk cheese breaded
in a corn flakes crust served with
red onion jam
12

Jurassic nuggets

Spicy chicken nuggets served with
a slightly hot aioli sauce
13

PASTA

fresh and homemade

Carbonara

Durum wheat semolina and egg
yolks ravioli, stuffed with cheese
and pepper fondue, served with
crispy pork cheek
15

Caserecce

Fresh bronze drawn durum wheat
pasta, served with cuttlefish, little
octopus and crunchy bread
16

Like a risotto

Durum wheat risoni creamed with
butter and parmesan, served with
asparagus and hollandaise sauce
16

Gyoza alla milanese

Japanese-style grilled ravioli
filled with Milanese veal
ossobuco, served with
marrow and saffron sauce
16

MAIN

course

Spiced cauliflower

served with a green leek cream and
sesame and lemon sauce
15

Pastrami Sandwich

Cereal bread stuffed with beef
first marinated, then smoked and
cooked at low temperature, sweet
and sour red cabbage
and honey mustard
16

Roasted oyster mushrooms

served on potato cream,
Thai coconut and
lemongrass sauce,
and chimichurri
16

Grilled amberjack

Grilled amberjack filled served with
carrot and ginger cream
and spinach salad
22

WATER

micro filtered tap water

1/2 LITRO | 1 LITRO | 2 LITRO

COFFEE

Torrefazione Ravasio

coffee blend India, Guatemala and Brasil
1,5

SOFT DRINKS

Lemonade, mandarinata,
chinotto, tonic water

Niasca Portofino

3,5

No service charge at lunch

*

Service charge at dinner,
saturday at lunch and holiday 2,5

BEER

6 - 7

COCKTAILS

7 - 12

BITTERS AND DISTILLATES

5,5 - 10

ZIBO



DINNER MENU



Food allergies

Some dishes served in our restaurant might contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order and we will do our best to find a suitable dish that accommodates your needs.

List of allergens: Cereals with gluten, eggs, dairy products, sesame seeds, soy, mustard seeds and derived products, dried fruits, nuts, peanuts and derived products, fish and seafood, sulphites.

DESSERTS

homemade

Catalana our way

Catalan cream with robiola cheese and brown sugar, crunchy almonds and coffee and licorice reduction

7

Carotina

Tartlet with cinnamon shortcrust pastry, carrot compote and sour cream, served with a scoop of African cocoa ice cream and toasted cocoa bean grue

7

Semifreddo

with sheep's ricotta cheese covered in dark chocolate, served with pistachio sauce and Sicilian cannoli wafer crumbs

8

Millemele

Crispy millefeuille with salted caramel and rennet apples, served with Greek yogurt

8

BITTERS

and distillates

Amaro del ciclista

rhubarb, anise, juniper,
bitter and persistent note of cinchona - 26°

Chiot

Alpine herbs and flower distillates,
fresh and drinkable -18°

Camatti

institution in Liguria since 1924,
infusion of herbs, flowers and roots,
mentholated and almondy hints - 20°

Amaro dell'Abate

from the ancient liquor tradition of the
Florentine monks, a great expression of the Sila
region and its woods- 38°

Finocchietto

liqueur produced solely with seeds of
wild fennel of the Calabrian hills - 30°

Alloro

liqueur with great digestive properties,
obtained through the maceration in alcohol
of bay leaves -30°

Jannamico

from the hills of Abruzzo, full-bodied with
notes of tamarind and citrus fruits- 35°

Liquirizia

from the best Calabrian liquorice,
typically bittersweet liqueur - 25°

Gaio

gentian, rhubarb, oranges
and saffron; sweet and bitter, citrus notes and the
unmistakable elegance of the most precious spice
in the world. Milanese inside! - 15°

Rupes

Made in Calabria,
notes of bay leaves, liquorice and fennel,
balsamic, bitter but soft - 28°

Red Amacardo

produced with wild artichoke
and oranges from the volcano Mount Etna,
scents of Mediterranean scrub
and citrus fruits-30°

Dopolavoro

dark spices, tamarind, bergamot and citrus,
convivial and light -18°

Touli

Myrtle from hand-picked berries from the Monte
Moro overlooking the Ligurian sea: intense, wild,
not excessively sweet

Amarot

citrus fruits from the Ligurian Riviera and
Piedmontese herbs,
hints of chinotto and orange - 28°

Calamaro

typically Mediterranean taste,
bitter orange peel,
liquorice, gentian, mint - 34°

Amara

Sicilian at heart, obtained from oranges,
spicy notes of cinnamon,
anise and cloves - 30°

2 oz - 5,5 €