



LA CARTA

INIZI DI GUSTO

Antipasti della tradizione italiana e del Mediterraneo

Traditional Italian and Mediterranean appetisers

전통 이탈리아 및 지중해 전채 요리 - イタリアおよび地中海の伝統的なアンティパスト

Polpo Croccante del Mediterraneo € 20

Tentacolo di polpo dorato, hummus di fave e profumi mediterranei (4)*

Golden octopus tentacle, fava bean hummus and Mediterranean aromas

노릇하게 구운 문어 다리, 잠두콩 후무스와 지중해의 향취 - 黄金色に焼き上げたタコの足、そら豆のフムスと地中海の香り

Perle di Baccalà, Grana e Zafferano € 18

Morbide sfere di baccalà su crema vellutata di grana e zafferano (1.3.7)*

Soft cod spheres on a velvety Grana and saffron cream

부드러운 대구살 구체, 그라나 치즈와 사프란의 벨벳 크림 - タラのやわらかなボール、グラナチーズとサフランのなめらかなクリーム

Capesante Gratinée agli Agrumi € 18

Capesante gratinate con arancia e limone (1)*

Citrus-Gratinated Scallops

감굴류를 곁들여 구운 가리비 - 帆立貝の柑橘風味グラタン焼き

Tagliere Lombardia DOP € 22

Selezione di salumi e formaggi DOP del territorio (7)

Selection of local DOP-certified cured meats and cheeses

현지 DOP 인증 육가공품과 치즈 모음 - 地元産DOP認証サルーミとチーズの盛り合わせ

Polenta Croccante, Gorgonzola e Pancetta € 16

Cialda di polenta alla piastra, gorgonzola e pancetta croccante (7)

Crispy grilled polenta wafer with Gorgonzola and pancetta

구운 폴렌타 크래커, 고르곤졸라 치즈와 바삭한 판체타 - グリルしたポレンタのクリスプ、ゴルゴンゾーラとカリカリのパンチェッタ



LA CARTA

Tartare di Salmone, Avocado e Limone € 22

Tartare di salmone norvegese, crema di avocado e olio extravergine al limone (4)*

Norwegian salmon tartare, avocado cream and lemon-infused extra virgin olive oil

노르웨이산 연어 타르타르, 아보카도 크림과 레몬 향 엑스트라 버진 올리브 오일

ノルウェー産サーモンのタルタル、アボカドクリームとレモン風味のエクストラバージンオリーブオイル

Tartare di Tonno Yellowfin, Mango e Nocciole € 22

Tartare di tonno pinne gialle, mango, nocciole tostate e limone (4.8)*

Yellowfin tuna tartare, mango, toasted hazelnuts and lemon

노랑지느러미 참치 타르타르, 망고, 구운 헤이즐넛과 레몬 - キハダマグロのタルタル、マンゴー、ローストヘーゼルナッツとレモン

Battuta di Fassona Piemontese € 23

Manzo piemontese, capperi, acciughe, scaglie di grana e nocciole (4.8)

Piedmontese beef, capers, anchovies, Grana shavings and hazelnuts

피에몬테산 소고기, 케이퍼, 앤초비, 그라나 치즈 플레이크와 헤이즐넛

ピエモンテ産牛肉、ケッパー、アンチョビ、グラナチーズの薄片とヘーゼルナッツ



Proposta stagionale fuori menù - Seasonal off-menu special

Fichi FIORONI e Salame della Franciacorta € 18

Fioroni Figs and Franciacorta Salami

피오로니 무화과와 프란차코르타 살라미 - フィオローニいちじくとフランチャコルタ産サラミ



LA CARTA

PRIMI D'AUTORE

Pasta, Riso e Saperi dei Territori Italiani

Pasta, Rice and Flavours of Italy's Regions

셰프의 대표 첫 요리 이탈리아 각 지역의 파스타, 쌀 요리와 품미

シェフのおすすめプリーミ イタリア各地のパスタ、米料理と郷土の味わい

Risotto Nero, Calamaro e Melograno € 22

Risotto al nero di seppia con julienne di calamaro e chicchi di melograno (4.2.6)

Squid ink risotto with julienned squid and pomegranate seeds

오징어 먹물 리소토, 오징어 줄리엔과 석류알 - イカ墨のリゾット、イカの千切りとザクロの実添え

Lo Scrigno di Roma € 22

Scrigno cacio e pepe con crema di carbonara e guanciale croccante (7.3.1)*

Cacio e pepe pasta pouch with carbonara cream and crispy guanciale

카초 에 페페 파스타 주머니, 카르보나라 크림과 바삭한 관찰레

カチョ・エ・ペペのパスタ包み、カルボナーラクリームとカリカリのグアンチャーレ添え

Sicilia in un Raviolo € 22

Raviolo di pesce spada, uvetta e pinoli con pesto alla trapanese e pomodorini confit (1.3.7.8)*

Swordfish raviolo with raisins and pine nuts, Trapani-style pesto and confit cherry tomatoes

건포도와 잣을 넣은 황새치 라비올로, 트라파니식 페스토와 콩피 방울토마토

メカジキとレーズン、松の実を包んだラビオロ、トラパニ風ペストとコンフィしたミニトマト添え



LA CARTA

Toscana al Chianti € 20

Pici al Chianti con guanciale croccante e pecorino senese (7.1)

Pici al Chianti with crispy guanciale and Sienese pecorino

바삭한 관찰레와 시에나산 페코리노를 곁들인 키안티 피치 - カリカリのグアンチャーレとシエナ産ペコリーノのキアンティ風ピーチ

Tagliolini Bottarga e Limone € 20

Tagliolini di grano saraceno con bottarga di muggine e zest di limone (4.1)

Buckwheat tagliolini with mullet bottarga and lemon zest

메밀 타글리올리니, 송어 보타르가와 레몬 제스트 - そば粉のタリオリーニ、ボラのボッタルガとレモンゼスト添え



Proposta stagionale fuori menù - Seasonal off-menu special

Il Risotto della Vendemmia € 20

Risotto all'uva rosata confit e crema di Taleggio (7)

Risotto with confit rosé grapes and Taleggio cream

콩피한 로제 포도와 탈레지오 크림을 곁들인 리소토 - ロゼぶどうのコンフィとタレッジョクリームのリゾット



LA CARTA

SECONDI D'AUTORE

Cotture lente, mare e classici italiani

Slow-cooked dishes, seafood, and Italian classics

천천히 조리한 요리, 해산물과 이탈리아 전통 요리 - じっくり煮込んだ料理、魚介料理、イタリアの定番料理

Tagliata di Chianina alla piastra € 28

Tagliata di Chianina servita con patate al rosmarino

Chianina beef tagliata served with rosemary potatoes

로즈마리 감자를 곁들인 키아니나 소고기 타리아타 - キアニーナ牛のタリアータ ローズマリーポテト添え

Guancetta di Manzo a lenta cottura € 26

Guancetta di manzo cotta lentamente servita con polenta croccante (9.7)*

Slow-cooked beef cheek served with crispy polenta

천천히 조리한 소 볼살과 바삭한 폴렌타 - 牛ほほ肉のじっくり煮込み、クリスピーなポレンタ添え

Maialino Iberico al Miele d'Acacia € 25

Lombo di maialino iberico cotto a bassa temperatura, miele d'acacia e patate al forno*

Iberian suckling pig loin cooked at low temperature, acacia honey and roasted potatoes

저온 조리한 이베리코 어린 돼지 등심, 아카시아 꿀과 오븐 감자 - イベリコ仔豚の低温調理、アカシアの蜂蜜とローストポテト添え

Calamario Mediterraneo alla Piastra € 19

Calamario marinato al salmoriglio servito su hummus di fave (4.8)*

Marinated squid with salmoriglio served on fava bean hummus

살모릴리오 소스에 재운 오징어와 잠두콩 후무스 - サルモリッリョでマリネしたイカ、そら豆のフムス添え



LA CARTA

Ossobuco alla Milanese € 24

Ossobuco cotto lentamente e servito con polenta croccante e salsa gremolata (1.9.7)

Slow-cooked ossobuco served with crispy polenta and gremolata sauce

천천히 조리한 오소부코와 바삭한 폴렌타, 그레몰라타 소스 - じっくり煮込んだオッソブーコ、クリスピーなポレンタとグレモラータソース添え



Proposta stagionale fuori menù - Seasonal off-menu special

Filetto di Maialino con Fichi caramellati al Cognac € 24

Filetto di Maialino ai fichi e Cognac servito con patate al rosmarino

Pork tenderloin with figs and Cognac served with rosemary potatoes

코냑을 곁들인 무화과 돼지고기 안심, 로즈마리 감자와 함께 - 子豚のフィレ肉、イチジクとコニャック風味、ローズマリーポテト添え



LA CARTA

L'ULTIMA BUCA

Dolci Italiani e finali di gusto

Seadas Dorata al Miele* € 7

Golden Seadas with Honey

꿀을 곁들인 골든 세아다스 - はちみつ添えの黄金色のセアダス (1.3.7)

Cannolo Siciliano alla Ricotta* € 7

Sicilian Cannolo with Ricotta € 7

리코타 치즈를 넣은 시칠리아 카놀로 - リコッタチーズ入りシチリア風カンノーロ (1.3.7)

Cheesecake ai Frutti di Bosco € 8

Forest Berry Cheesecake

숲속 베리 치즈케이크 - 森のベリーのチーズケーキ (1.3.7)

Tiramisù al Cognac Riserva € 7

Reserve Cognac Tiramisu

리저브 코냑 티라미수 - リザーヴ・コニャックのティラミス (1.3.7)



Proposta stagionale fuori menù - Seasonal off-menu special

Tartellette al Sablé di Pistacchio, con crema alla vaniglia Madagascar e fichi (1.3.7)

Pistachio Sablé Tartlets with Madagascar Vanilla Cream and Figs

피스타치오 사블레 타르트렛, 마다가스카르산 바닐라 크림과 무화과

ピスタチオのサブレットレット、マダガスカル産バニラクリームとイチジク



LA CARTA

Coperto € 3,00

*In mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto congelato all'origine

*i numeri indicano la presenza di allergeni negli ingredienti. tracce potrebbero essere presenti negli alimenti.
Per allergie e intolleranze particolari rivolgersi allo staff