

domenica

Food



domenica is:
having lunch and dinner
with your loved ones.

casa

Questa è la domenica italiana.

La convivialità a tavola.

Un momento di incontro tra persone, piatti e forchette.

Tutto ciò che si ordina viene messo al centro, sta a te decidere se assaggiare più piatti o scegliere il tuo preferito.

Però, dai, una forchettata regalala a qualcuno, fa bene al cuore.

Here's the Italian Sunday.

Conviviality at the table.

A moment of connection among people, plates, and forks.

Everything you order is placed in the center, it's up to you whether to try more dishes or choose your favorite one.

But come on, sharing a bite with someone? It's good for the heart.

*N.B. dice sempre buon appetito
(anche se non si dice)*

Ci pensa **DOMENICA**

menu degustazione della casa / *tasting menu della casa*

I piatti preferiti degli chef

Vitello tonnato

Polpettine di fagioli al sugo

Paccheri ai 3 pomodori

Costoletta alla milanese

100% Milano

45 €

a testa / per person

Belli, buoni, buonissimi

homemade Farinata di ceci

Crostini di pan brioche

Cer-egg-hin (da pucciare)

Spaghetti cacio e pepe

Melanzana all'italiana

55 €

a testa / per person

Da spiluccare

to nibble on



Farinata ligure

5 €

Farinata di ceci con rosmarino

Chickpea flour pancake with rosemary

Crostini alla salsiccia

6 €

Crostini di pan brioches con salsiccia cruda di Bra e pepe

Bread-crostini with Bra raw sausage and pepper

Crostini alle acciughe

6 €

Crostini di pan brioches con acciughe del Mediterraneo e filetti di peperone arrostito

Bread-crostini with Mediterrean anchovies and roasted pepper fillets

insieme

Sarde ripiene alla genovese

8 €

Sardine ripiene di mollica di pane, prezzemolo, pinoli e aglio, panate e fritte

Sardines stuffed with breadcrumb, parsley, pine nuts & garlic, breaded and fried

Per iniziare

to start

Fiori Romani

16€

Carciofini alla giudia con salsa verde
Artichokes alla giudia with green sauce

Polpettine di fagioli al sugo

16€

Polpette di fagioli con salsa di pomodoro e salvia
Beans meatballs with tomato sauce and sage

il preferito della mamma

Cer-egg-hin (da pucciare)

12€

Uovo in cocotte, burro e asparagi
Egg in cocotte with butter and asparagus

Battuta di manzo

20 €

Battuta di manzo con puntarelle, pecorino e acciughe
Beef tartare with puntarelle, pecorino cheese and anchovies

Carpaccio di branzino

18 €

Carpaccio di branzino con olio al dragoncello e cipolla in agrodolce
Carpaccio of sea bass with tarragon-infused oil and sweet-sour onions

Casa

Vitello tonnato

18 €

Vitello con salsa tonnata fatta con tonno sott'olio, cetriolini,
capperi e acciughe
*Veal with tuna sauce made with mayonnaise, gherkins, capers,
anchovies, tuna in oil*

Per continuare

to continue

al dente

Paccheri ai 3 pomodori

Pasta fresca con salsa di pomodoro San Marzano, pomodorini
Pachino, pomodorini cherry e limoni canditi **20€**
*Fresh pasta with San Marzano tomatoes sauce, Pachino tomatoes,
semi-dried cherry tomatoes and candied lemons*

!!

Ridi ridi

Gnocchi al pesto fatti in casa con fagiolini in agrodolce **22€**
Homemade gnocchi with homemade pesto and sweet-sour green beans

Risotto rosato

Risotto agli scampi mantecato con burro al pompelmo rosa **26€**
Risotto with langoustines, whipped in pink grapefruit butter

un classico

Spaghettoni alla gricia

Spaghetti, pecorino romano, guanciale e pepe **20€**
Spaghetti, pecorino cheese, pork jowl and pepper

Spaghettone cacio e pepe

20€

Spaghetti, pecorino romano e pepe

Spaghetti, pecorino cheese and pepper

Melanzana all'italiana *guam*

20€

Melanzana brasata con salsa al pomodoro, salsa al basilico e salsa al pecorino

Braised aubergine with tomato sauce, basic sauce and pecorino cheese sauce

Costoletta alla milanese

35€

Costoletta di vitello impanata con grissini, pomodorini confit e salvia fritta

Veal rib "Milanese way" breaded with breadsticks, with confit cherry tomatoes and fried sage

Fiorentina tra 900g e 1.3kg

9€

Bistecca alla fiorentina con tutti i contorni

Florentine steak with all our side dishes

all'etto / per 100g

Pescato in cocotte

24€

Pesce fresco del giorno in cocotte

Fresh fish in cocotte

Per accompagnare

to go with

Verdure ripassate

Sautéed vegetables

8€

Patate al forno

Baked potatoes

8€

Verdure grigliate

Grilled vegetables

8€

da condividere

Il lato dolce

the sweet side

Carrellata di dolci

3,50 €
l'uno / each

Cannoli siciliani

Cannoncini alla crema

Tiramisù

Bignè alla panna con salsa al cioccolato

Crostata

Maritozzo

Mini caprese

Brioche con granita

Meringata al limone

Bella vita

vai al banco e scopri cos'ha preparato oggi il pasticciere :)

Sicilian cannoli

Cream horns

Tiramisu

Cream puffs with chocolate sauce

Tart

Maritozzo

Little caprese

Brioche with granita

Lemon meringue

lillo e leon



go to the sweet counter to see what our pastry chef made today :)