

# ALCUNE IDEE DI APERITIVI

|       |   |        |
|-------|---|--------|
| _____ | Moscato d'Asti, vin doux, <i>la coupe</i>   | 7,5 €  |
| _____ | Franciacorta Ca' del Bosco <i>la coupe</i>  | 11,5 € |
| _____ | <b>Hugo</b><br><i>Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche</i>                                | 10 €   |
| _____ | <b>Spritz</b><br><i>Prosecco, apéritif Poli, olive, orange sanguine</i>                                 | 9 €    |
| _____ | <b>Veneziano</b><br><i>Campari, Vermout, vin blanc</i>  | 9 €    |
| _____ | <b>Gin Bombay</b><br><i>Gin, Fever Tree Premium Indian Tonic, citron vert, anis étoilé</i>              | 13 €   |
| _____ | <b>Gin Mare</b><br><i>Gin, Fever Tree Mediterranean poire, figue</i>                                    | 13 €   |
| _____ | <b>Gin Double You</b><br><i>Gin, Fever Tree Elderflower Tonic, orange, réglisse, cannelle</i>           | 13 €   |
| _____ | <b>Gin Roach</b><br><i>Gin, Fever Tree Elderflower Tonic, orange, réglisse, cannelle</i>                | 13 €   |
| _____ | <b>Gin Poli Marconi 46</b><br><i>Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, menthe fraîche, sucre, orange</i> | 13 €   |
| _____ | Moët & Chandon Brut, <i>la coupe</i>  | 12,5 € |
| _____ | Ruinart Blanc de Blancs Brut, <i>la coupe</i>   | 16 €   |
| _____ | Dom Pérignon Brut, <i>la coupe</i>  | 35 €   |

La carte des cocktails et digestifs est disponible au bar.

# LES ALLERGÈNES

Quatorze substances sont reprises dans la liste des allergènes principaux, responsables des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
  - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose;
  - b) maltodextrines à base de blé;
  - c) sirops de glucose à base d'orge;
  - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
  - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
  - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
  - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées;
  - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
  - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
  - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
  - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
  - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

# LUNCH

---

Ogni mezzogiorno,  
Vi proponiamo un menu 3 portate  
*(primo, secondo, dolce) (fuori carta)* 29 €

---

Tous les midis,  
nous vous proposons un menu 3 services  
*(entrée, plat, dessert) (hors carte)* 29 €

---

Each midday,  
we suggest a « 3 courses » menu  
*(starter, main course, dessert) (off menu)* 29 €

---


SOTTO  
PIANO  
RISTORANTE · BAR


---

Per la vostra sicurezza, è importante informarci in caso di allergia o intolleranza a determinati alimenti.

Pour votre sécurité, il est important de nous informer en cas d'allergie ou d'intolérance à certains aliments.

For your safety, it is important to inform us in case of allergy or intolerance to specific foods.




 = sans gluten / gluten free

 = sans lactose / lactose free

---

# ANTIPASTI

HORS-D'ŒUVRES • APPETIZERS

- \_\_\_\_\_ Antipasti misti (min. 2 pers. / prezzo a pers.) 18 €  
*Hors-d'œuvres variés (min. 2 pers./ prix par pers.)*  
*Various starters (min. 2 people / price per person)*
- \_\_\_\_\_ Fritto misto di scampi e calamari  18 €  
*Mélanges de scampis et de calamars frits*  
*Mix of scampi and fried calamari*
- \_\_\_\_\_ Vitello tonnato  19 €  
*Fines tranches de rôti de veau froid, servies avec une sauce au thon et aux câpres*  
*Thin slices of cold veal roast, served with tuna sauce and capers*
- \_\_\_\_\_ Polpo alla griglia con crema di ceci, panelle croccanti profumate con succo di limone e prezzemolo   19 €  
*Poulpe grillé sur sa crème de pois chiches, panelle croquantes parfumées au jus de citron et persil plat*  
*Grilled octopus with creamed chickpeas, crunchy panelle fritters flavoured with lemon juice and flat-leaf parsley*
- \_\_\_\_\_ Burrata gratinata in crosta di melanzane impanata e pesto di pistacchi 18 €  
*Burrata gratinée en croute d'aubergine panée et pesto de pistaches*  
*Gilled burrata in a breaded aubergine crust with pistachio pesto*
- \_\_\_\_\_ Tartare di salmone marinato in nido di avocado agli agrumi   19 €  
*Tartare de saumon mariné sur son nid d'avocat aux agrumes*  
*Marinated salmon tartare in an avocado nest with citrus fruits*
- \_\_\_\_\_ Noci di capesante arrostitite con zuppa di lenticchie e pancetta croccante   19 €  
*Noix de Saint-Jacques rôties sur sa soupe de lentilles et croquant de pancetta*  
*Roasted scallops on lentil soup with crunchy pancetta*

# PRIMI

## ENTRÉES • STARTERS


PIÙ 2 € ORDINATO COME « SECONDO » • PLUS 2 € EN PORTION « PLAT » • PLUS 2 € IF ORDERED AS « MAIN COURSE »

\_\_\_\_\_ Fusilli giganti all'arrabbiata 16 €

*Fusilli géants à l'arrabiata*  
Giant fusilli with Arrabbiata sauce

\_\_\_\_\_ Ravioli alla ricotta fatti in casa, salsa di pomodori ciliegini 17 €

*Ravioli à la ricotta faits maison, sauce de tomates cerises*  
Homemade ricotta ravioli with cherry tomato sauce

\_\_\_\_\_ Risotto allo zafferano con scampi e zucchini  18 €


*Risotto safrané aux scampis et courgettes*  
Saffron risotto with scampi and courgettes

\_\_\_\_\_ Spaghetti alle vongole e bottarga 20 €

*Spaghetti aux vongoles et bottarga*  
Spaghetti with vongole and bottarga

\_\_\_\_\_ Girasole farcito alla carbonara,  
crema di pecorino romano e guanciale 18 €

*Girasole farcis à la carbonara, crème de Pecorino Romano et guanciale*  
Girasole stuffed with carbonara, cream of Pecorino Romano and guanciale

Siamo in grado di preparare pasta per celiaci su richiesta. 

*Nous pouvons préparer des pâtes sans gluten à la demande.*

*We can prepare gluten-free pasta on request.*

# PRIMI

## ENTRÉES • STARTERS

PIÙ 2 € ORDINATO COME « SECONDO » • PLUS 2 € EN PORTION « PLAT » • PLUS 2 € IF ORDERED AS « MAIN COURSE »

Paccheri allo zafferano, caviale di melanzane alla ricotta,  
fonduta di parmigiano e una punta di pomodoro 18 €

*Paccheri au safran, caviar d'aubergines à la ricotta,  
fondue de parmesan et pointe de tomate*  
*Paccheri with saffron, aubergine caviar with ricotta,  
Parmesan melt and tomato tip*

Cannelloni di brasato di vitello, succo di pomodori  
ciliegini e vellutata di piselli 18 €

*Cannelloni de veau braisé, jus de tomates cerises et velouté de petits pois*  
*Braised veal cannelloni, cherry tomato jus and pea soup*

Orecchiette ai gamberi, ciliegini secchi e limone bio 17 €

*Orecchiettes aux gambas, tomates cerises séchées et citron bio*  
*Orecchiette with gambas, dried cherry tomatoes and organic lemon*

Risotto al prosecco e limone, astice e caviale  
(min. 2 pers • min. 2 people.) 25 € /pers.

*Risotto au Prosecco et citron, homard et caviar*  
*Risotto with Prosecco and lemon, lobster and caviar*







Gnocchi di patate al taleggio, germogli di spinaci  
e pomodorini canditi 18 €

*Gnocchi de pommes de terre au taleggio, jeunes pousses  
d'épinard et tomates confites*  
*Potato gnocchi with Taleggio, baby spinach shoots and preserved tomatoes*

# SECONDI

PLATS • MAIN COURSES

- \_\_\_\_\_ Involtini di branzino alle zucchine griliate al timo   25 €  
*Roulades de bar aux courgettes grillées et au thym*  
*Bar rolls with grilled zucchini and thyme*
- \_\_\_\_\_ Osso buco 27 €  
*Osso bucco*  
*Osso bucco*
- \_\_\_\_\_ Spezzatino di vitello con piselli  25 €  
*Spezzatino de veau aux petits pois*  
*Veal spezzatino with peas*
- \_\_\_\_\_ Tagliata di manzo  29 €  
*Tagliata de bœuf*  
*Beef tagliata*
- \_\_\_\_\_ Spaghetti ai crostacei  
(min. 2 pers • min. 2 people.) 29 € /pers.  
*Spaghetti aux crustacés*  
*Spaghetti with shellfish*

# SECONDI

PLATS • MAIN COURSES

---

Pesce fresco del giorno

*Poisson frais du jour*  
*Fresh fish of the day*

*selon suggestion*  
*as suggested*

---

Involtini di vitello alla siciliana,  
salsa al Nero d'Avola e rosmarino

25 €

*Involtini de veau à la sicilienne, sauce au Nero d'Avola et romarin*  
*Sicilian veal involtini with Nero d'Avola sauce and rosemary*

---

Corona d'agnello in crosta di parmigiano,  
bietole e patate, finocchi e arance

39 €

*Couronne d'agneau en croûte de parmesan, blettes et pommes de terre, fenouil et oranges*  
*Crown of lamb in parmesan crust, Swiss chard and potatoes, fennel and oranges*

---

Filetto di puro manzo al Marsala secco, polenta croccante

35 €

*Filet pur de bœuf au Marsala dry, polenta croquante*  
*Filet pur of beef with dry Marsala, crisp polenta*

Tutti i nostri piatti sono serviti con patate al forno  
con rosmarino e verdure di stagione.

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre au four au romarin et de légumes de saisons.*  
*All our dishes are accompanied by potatoes baked with rosemary and seasonal vegetables.*

Servizio e IVA inclusi.

*Service et TVA inclus.*  
*Service and VAT included*



# DOLCI

## DESSERTS

|       |   |   |      |
|-------|---|---|------|
| _____ | Tiramisu  |   | 8 €  |
| _____ | Panna cotta ai frutti di boschi   |    | 8 €  |
|       | <i>Panna cotta (crème fraîche vanillée cuite) aux fruits rouges</i><br><i>Panna cotta (cooked vanilla fresh cream) with red berries</i>           |   |      |
| _____ | Fondente al cioccolato  |   | 8 €  |
|       | <i>Fondant au chocolat, glace à la fleur de lait</i><br><i>Chocolate lava cake with milk ice cream</i>  |   |      |
| _____ | Gelato al torrone   |   | 8 €  |
|       | <i>Nougat glacé, coulis de fruits rouges</i><br><i>Iced nougat, red fruit coulis</i>  |   |      |
| _____ | Cannolo alla ricotta  |   | 10 € |
|       | <i>Cannolo à la ricotta de chèvre</i><br><i>Cannolo with goat ricotta</i>   |   |      |
| _____ | Zuccotto  |   | 9 €  |
|       | <i>Gâteau glacé au chocolat, pâte savoie, vanille et cerises amarena</i><br><i>Iced chocolate cake, savoy paste, vanilla and amarena cherries</i> |   |      |
| _____ | Sgroppino al limone   |   | 12 € |
|       | <i>Sgroppino à base de sorbet citron, Vodka et Prosecco</i><br><i>Sgroppino with lemon sorbet, vodka and Prosecco</i>                             |   |      |
| _____ | Assortimento di formaggi  |    | 12 € |
|       | <i>Assortiment de fromages</i><br><i>Selection of cheeses</i>   |   |      |

# ALCUNE IDEE DI DIGESTIVI

|       |  |       |
|-------|--|-------|
| _____ | <b>Amaro Averna</b>  | 6,5 € |
|       | <i>Digestif doux-amer à base d'amandes</i>   |       |
| _____ | <b>Amaro Ramazzotti</b>  | 6,5 € |
|       | <i>Créé en 1815, il est le plus vieil amaro italien, élaboré à base d'une trentaines d'herbes et racines...<br/>A boire sec ou sur glace !</i> |       |
| _____ | <b>Amaro Montenegro</b>  | 6,5 € |
|       | <i>Digestif doux-amer composé d'une quarantaine d'herbes aromatiques dont la vanille et les pelures d'oranges</i>                              |       |
| _____ | <b>Amordamaro</b>  | 6,5 € |
|       | <i>Digestif intrigant et doux, aux saveurs oubliées</i>  |       |
| _____ | <b>Fernet-Branca</b>   | 6,5 € |
|       | <i>Digestif peu sucré, épais et de couleur sombre, à l'odeur très typée</i>  |       |
| _____ | <b>Frangelico</b>  | 5,0 € |
|       | <i>Liqueur à base de noisettes affinée en fût de chêne</i>   |       |
| _____ | <b>Limoncello « fatto in casa »</b>  | 5,5 € |
|       | <i>Liqueur « maison » à base de zestes de citron</i>   |       |
| _____ | <b>Amaretto BERTA</b>  | 7,5 € |
|       | <i>Liqueur douce au parfum léger d'amandes amères</i>  |       |

Notre carte « BAR » est à votre disposition.

# ALCUNE GRAPPE

---

**GRAPPA DI BAROLO Wood aged** 10,50 €

*GAJA - Cépages: Nebbiolo*

*Olfactif : Grappa Sperss s'ouvre de façon surprenante sur des notes balsamiques, de résine, de bergamotte et de rose séchée. des arômes de fruits mûrs, de noisettes et de raisins secs.*

*Gustatif : Très harmonieuse au palais, douce sur une finale fruitée et amère.*

---

**GRAPPA OF AMARONE Barrique 3ans** 13,00 €

*BONOLLO - L'incomparable richesse de la Grappa Of Amarone*

*Les raisins Corvina, Corvinone et Rondinella, récoltés dans la région viticole appelée Valpolicella, sont séchés sur des grilles appropriés jusqu'au terme de l'année de récolte. Les raisins sont ensuite pressés et fermentés afin de produire le prestigieux vin Amarone.*

---

**SARPA** 16,00 €

*POLI - Cépages : Merlot 60 %, Cabernet 40 %*

*La Sarpa est une grappa blanche, élevé en cuve inox.  
Joli nez d'herbe fraîche, menthe, rose et géranium.  
Bouche virile et franche, généreuse mais souple.*

---

**SARPA BARRIQUE** 16,00 €

*POLI - Cépages : Merlot 60 %, Cabernet 40 %*

*La Sarpa Barrique est une grappa élevée 4 ans en fût de chêne de l'Allier.  
Nez de fruits exotiques, cèdre, réglisse et jolies notes vanillées.  
Bouche complexe et enrobée où l'on retrouve les arômes du nez, élégante et persistante.*

---

**TRE SOLI TRE 2011 Grappa riserva Invecchiata 8 anni** 22,00 €

*BERTA - Cépages: Nebbiolo da Barolo e Nebbiolo da Barbaresco*

*Olfactif : Il exprime un parfum large et enveloppant doté d'une grande personnalité. (cassis, abricot, marasca), cacao et vanille.*

*Gustatif : cerises de marasca à la confiture d'abricot, de vanille, de caramel, de poivre blanc, de cacao et d'herbes médicinales. Doux, ample et caressant au goût, cohérent et avec une longue persistance.*

Notre carte « BAR » est à votre disposition.