"Tradizione Italiana"

Menu di tre portate
50€
A persona, coperto, vini e altre bevande escluse
Acqua minerale Chiarella inclusa

Autenticità, ricerca e prodotti d'eccellenza: l'interpretazione contemporanea della grande cucina italiana.
Il menu può essere ordinato a partire da un minimo di due persone.

MATERIA PRIMA
Crudo di Parma stagionato 24 mesi, accompagnato da giardiniera artigianale, burratina e la nostra focaccia al pomodoro a lunga lievitazione.

GNOCCHETTI
Di patate rigorosamente artigianali conditi con ragù di carne tradizionale e Parmigiano in due consistenze.

CREMA AL MASCARPONE
Savoiardi, bagna leggera con ILLYESPRESSO, croccante alla mandorla e cacao.

"Italian Tradition"

Three-Course Menu
50€
Per person, cover charge, wine and other beverages not included
Chiarella mineral water included

Authenticity, craftsmanship and premium ingredients: a contemporary interpretation of classic Italian cuisine.
The menu is available for a minimum of two people.

RAW SELECTION
24-month aged Parma ham, served with artisanal giardiniera, burratina, and our long-leavened tomato focaccia.

GNOCCHETTI
Homemade potato gnocchi, served with traditional meat ragù and Parmigiano Reggiano in two textures.

MASCARPONE CREAM
Savoiardi biscuits, lightly soaked in Illy Espresso, with almond crunch and cocoa.