



MENÙ CENA

dinner menù



IT



Entrate in uno spazio dinamico, internazionale, colorato e frizzante, dove l'eleganza è discreta. Vista Duomo è un luogo da assaporare lentamente, contemporaneo ma dai gusti antichi, in cucina un retrogusto intimo fatto di passione per il cibo, un ritorno alle origini tra eccellenza e semplicità. La meraviglia nel piatto. Rivisitazioni di ricordi lontani, sapori che vi appartengono e che riscoprirete qui per la prima volta. Con maestria e genialità i nostri Chef fanno della semplicità un capolavoro, elevandola attraverso le materie prime, il tonno rosso del Mediterraneo, gli scampi, i gamberi di Mazara del Vallo le ostriche nostrane, la carne allevata all'aperto 365 giorni all'anno. Eccellenze lavorate il meno possibile per preservarne il sapore autentico.

Lasciatevi coccolare dai profumi inebrianti di una ricca colazione, assaporate i nostri cocktail, perdetevi nella nostra selezione di vini, godetevi un vero e proprio viaggio culinario fatto di amore, di materie prime di altissimo livello, di ricerca e di piatti con una memoria. Ogni nostra creazione è un ritorno alle origini è un tuffo nel domani.

VALUTA EURO (€)

La cucina delle emozioni

EN



Step into a dynamic, international, vibrant, and colorful space, where elegance is discreet. Vista Duomo is a place to be savored slowly, contemporary yet rooted in tradition. In the kitchen, you'll find an intimate aftertaste of passion for food, a return to origins that blends excellence with simplicity.

A true wonder on the plate—reimagined memories of distant flavors, tastes that belong to you yet feel newly discovered here. With mastery and creativity, our chefs turn simplicity into a masterpiece, elevating it through exceptional ingredients: Mediterranean bluefin tuna, scampi, Mazara del Vallo red prawns, local oysters, and free-range beef, raised outdoors 365 days a year. Each ingredient is handled as little as possible, preserving its pure, authentic flavor.

Let yourself be pampered by the intoxicating aromas of a rich breakfast, indulge in our signature cocktails, get lost in our curated wine selection, and enjoy a true culinary journey crafted with love, top-quality ingredients, and deep research—dishes that hold memory and meaning.

Every creation we serve is a return to the past and a leap into the future.

CURRENCY EURO (€)

The Cuisine of Emotions

antipasti della nostra terra

appetizers from our land



SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURE HOMEMADE

Tagliere Composto da una selezione di Salumi e Formaggi Molto Ricercati e Apprezzati sul territorio Italiano, accompagnati da Gustose Marmellate abbinare accuratamente che esalteranno il palato.

Charcuterie board featuring a selection of highly sought-after and renowned Italian cured meats and cheeses, accompanied by carefully paired flavorful jams to enhance the palate (7,12)

€ 20,00 p.p.



LA TARTARE

Battuta di Filetto di Manzo allevato in Italia tra le Dolomiti, adagiata su un letto di freschissimo formaggio fresco Robiola, che dona un tocco di acidità al piatto, il tutto accompagnato da ortaggi di stagione, e l'immane tuorlo d'uovo classicamente utilizzato nelle tartare, rivisto in chiave moderna, e riproposto fritto che va ad accompagnare e dare quel tocco di particolarità a questo piatto, il tutto completato dal gusto nobile del tartufo che va ad unire i diversi elementi in un'unica esplosione di sapore.

Hand-chopped beef fillet from cattle raised in the Dolomites, delicately placed on a bed of fresh Robiola cheese, adding a touch of acidity to the dish. Accompanied by seasonal vegetables and the classic egg yolk traditionally used in tartare, reimagined in a modern way and served fried for a unique twist. The dish is completed by the noble taste of truffle, bringing all the elements together in a single explosion of flavor (3-5-7)

€32,00



NON IL SOLITO CARPACCIO

Una rivisitazione di un Grande Classico con l'aggiunta di estro e fantasia, Carpaccio di manzo, accompagnato da freschissimi Funghi Finferli, ed una leggerissima salsa ai lamponi che accompagna ogni morso, Eleganza e semplicità racchiusa in un solo piatto

A reinterpretation of a great classic with a touch of creativity and flair: beef carpaccio, accompanied by fresh chanterelle mushrooms and a delicate raspberry sauce that enhances every bite. Elegance and simplicity captured in a single dish (12)

€28,00

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE
€ 6 p.p.

*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL
€ 6 PER PERSON.

*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE



LA MILLE FOGLIE ALTERNATIVA

Composizione geometrica completamente rivisitata per l'occasione, Cialde di pasta Fillo, stratificate come da tradizione, ma con componenti differenti, all'interno possiamo trovare una sofficissima Mousse di Mortadella Bologna IGP, con croccanti scaglie di Pistacchio di Bronte DOP, ed una sofficissima spuma allo zafferano che visivamente ricorda la classica crema pasticciera, ma che rompe completamente gli equilibri, dando un po' di estro al piatto, rendendolo unico nel suo genere.

A completely reimagined geometric composition for the occasion: filo pastry wafers, traditionally layered but with innovative components. Inside, a velvety mousse of Mortadella Bologna IGP, complemented by crunchy flakes of Bronte DOP pistachio, and an airy saffron foam that visually resembles classic pastry cream but disrupts expectations, adding a touch of creativity and making this dish truly one of a kind (1-8)

€21,00



MONDEGHILI CONTEMPORANEI DI WAGYU (4pz.)

Un grande classico della cucina Milanese, proiettato nel futuro, Piatto tradizionale rivisitato con l'uso di materie prime moderne, a partire dalla carne, una delle più pregiate carni al mondo, il Wagyu, unica nel suo genere, ultra marezzata, morbida, profumata con un gusto deciso, una delizia per i veri intenditori, per finire un pizzico di wasabi all'interno di una maionese Homemade e zeste lime, per rendere ogni morso unico.

A great classic of Milanese cuisine, projected into the future. This traditional dish is reimagined with modern premium ingredients, starting with one of the world's finest meats: Wagyu. Uniquely marbled, tender, and intensely flavorful, it's a true delight for connoisseurs. To finish, a touch of wasabi infused into a homemade mayonnaise, enhanced with lime zest, making every bite a one-of-a-kind experience. (1-3-7)

€20,00



UN CAVOLO DI ANTIPASTO CON PANE AL CURRY

Composizione Geometrica creata con delle cialde di pane Homemade al Curry, con all'interno 2 differenti proposte Vegetariane che cercano di soddisfare anche i palati più raffinati. Una conserva al suo interno una crema di lenticchie e l'altra una di cavolfiore, il tutto accompagnato da Spinacino fresco leggermente piccante, e una soffice crema di patate, un piatto colorato, Gustoso e Delicato.

A geometric composition crafted with homemade curry-infused bread wafers, featuring two distinct vegetarian fillings designed to satisfy even the most refined palates. One holds a smooth lentil cream, while the other contains a silky cauliflower purée. The dish is complemented by lightly spicy baby spinach and a velvety potato cream, creating a colorful, flavorful, and delicate culinary experience (1,9)

€19,00

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE
€ 6 p.p.

*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL
€ 6 PER PERSON.

*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE

antipasti del nostro mare

appetizers from our sea



CAPRESE DI GAMBERO ROSSO

Rompriamo gli schemi con una rivisitazione di un classico della cucina Italiana, gli ingredienti rimangono identici, ma vengono trasformati in veste moderna. All'interno di questo piatto ritroviamo il Pomodoro Ramato, trasformato sottoforma di Granita, La nostra Mozzarella di Bufala diventa una soffice crema, aggiungiamo un tocco inaspettato al piatto con dei Gamberi Rossi di Mazara Del Vallo DOP al naturale, cercando di inglobare tutta l'Italia in un piatto inserendo anche un po' dei nostri mari, e per finire profumiamo il piatto con un Olio al Basilico.

Breaking the mold with a modern reinterpretation of an Italian classic —same ingredients, transformed into a contemporary experience. This dish features ripe vine tomato, reimagined as a refreshing granita, while Buffalo Mozzarella is turned into a light, velvety cream. An unexpected twist comes with the addition of Mazara del Vallo Red Prawns DOP, served naturally, bringing a taste of Italy's seas into the dish. To finish, a fragrant basil-infused oil ties everything together in a harmonious fusion of tradition and innovation (2-7)

€28,00



PANE, BURRO E ALICI

Questo raffinato antipasto, ispirato al classico ed insuperabile pane con il burro e le alici.

Un Crostone di forma rettangolare di pane di semola croccante, arricchito da una leggera e soffice crema di burro alle Alici del Cantabrico, il tutto poggiato su un letto croccante di crumble di olive taggiasche

This refined appetizer is inspired by the timeless and unbeatable combination of bread, butter, and anchovies. A rectangular crisp semolina crostone, enriched with a light and airy Cantabrian anchovy butter cream, elegantly placed on a crunchy bed of Taggiasca olive crumble (1-4-12)

€22,00

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE
€ 6 p.p.

*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL
€ 6 PER PERSON.

*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE



CARPACCIO DI RICCIOLA

Composizione di Fiori di Carpaccio di Ricciola del Mar Mediterraneo Marinata alle erbe, servita su un letto di Maionese Homemade al Tonno e Mandorle, accompagnata da un Croccante Riso Venere Soffiato, il tutto dona al palato una doppia consistenza rendendo piacevole ogni assaggio.

A floral composition of Mediterranean Amberjack carpaccio, herb-marinated and elegantly arranged. Served on a bed of homemade tuna and almond mayonnaise, it is accompanied by crispy puffed Venere rice, creating a delightful contrast of textures that enhances every bite (2-3-4-5-8)

€25,00



SASHIMI DI MERLUZZO

Un bel Sashimi di merluzzo Marinato con gazpacho di Pomodoro e terra di olive taggiasche. Un piatto equilibrato, perché morbido e croccante al tempo stesso, per via della presenza della crema, e della terra di olive taggiasche, acido e delicato per i pomodori e il merluzzo, chiaro e colorato.

A refined cod sashimi, marinated and served with a tomato gazpacho and Taggiasca olive crumble. This dish strikes a perfect balance—soft yet crunchy, thanks to the cream and olive crumble, and both tangy and delicate, with the freshness of tomatoes and the mildness of cod. A bright and colorful culinary experience (4-12)

€24,00



TARTARE DI TONNO TRICOLORE

Raffinata ed Elegante Quenelle di Tartare di Tonno Pinne Gialle, abbinata alla Freschezza del Pomodoro Ramato. Accompagnata da un dressing di Salsa Yogurt, ed un filo di Olio al Basilico che riempie di profumo questa creazione.

Refined and Elegant Quenelle of Yellowfin Tuna Tartare, paired with the freshness of ripe vine tomato. Accompanied by a yogurt sauce dressing and finished with a drizzle of fragrant basil oil, enhancing the aroma of this exquisite creation (4-7-9)

€27,00

i nostri primi piatti

our first courses

le nostre paste

our pastas



MILANO DI NOTTE

Mezze Lune di Pasta Fresca allo Zafferano, con ripieno della tradizione Milanese all'ossobuco, serviti con la riduzione del suo fondo di cottura, accompagnati da una cremosa mousse di zafferano.

Saffron Fresh Pasta Mezze Lune, filled with a traditional Milanese ossobuco filling. Served with a reduction of its cooking jus and accompanied by a velvety saffron mousse, enhancing the richness of the dish (1-3-5-8-9)

€25,00



I SAPORI DEL MARE

Scialatelli di Pasta Fresca ai Frutti di Mare con Salsa di Pomodoro San Marzano DOP e Pomodorino Datterino Rosso Confit.

Fresh Scialatielli Pasta with Seafood, served with a San Marzano DOP tomato sauce and slow-roasted red Datterino confit tomatoes (1-2-3-14)

€26,00



PROVIAMOLA FRITTA

Rettangoli di Pasta Fresca con Ripieno di Cernia Fritti, adagiati su una lucente e delicata spuma di finocchio, accompagnati da Porro Croccante e Polvere di Cannella.

Fresh Pasta Rectangles with Fried Grouper Filling, elegantly placed on a shiny and delicate fennel foam, accompanied by crispy leek and a touch of cinnamon powder (1-2-3-4)

€24,00

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE
€ 6 p.p.

*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL
€ 6 PER PERSON.

*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE

i nostri primi piatti

our first courses

le nostre paste

our pastas



IN...GARBUGLI...AMOCI

Garbugli di pasta fresca, con Calamaretti saltati al Limone e Ginepro, mantecati con la fantastica crema Cacio e Pepe.

Fresh Pasta Garbugli, tossed with lemon- and juniper-sautéed baby squid, and finished in a luscious Cacio e Pepe cream (1-4-7)

€24,00



LA DOLCEZZA DEL MARE

Linguine di Gragnano IGP con scampi al sentore di vaniglia, cotte nella sua Bisque e mantecate con Burro al Basilico.

Gragnano IGP Linguine with scampi infused with a hint of vanilla, cooked in their own bisque and finished with a luscious basil butter emulsion (1-2-9)

€28,00

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE
€ 6 p.p.

*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL
€ 6 PER PERSON.

*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE

i nostri risotti

our rice



BENVENUTO A MILANO

Risotto Carnaroli Gran Riserva alla Milanese cucinato come da tradizione con brodo di Carne, mantecato con burro, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi e servito con la sua cialda croccante con incastonati stigmi di zafferano.

Carnaroli Gran Riserva Risotto alla Milanese, traditionally cooked with meat broth, creamed with butter and 36-month aged Parmigiano Reggiano DOP, and served with a crispy saffron-infused tuile (9)

€24,00



CARBONARA

Risotto Carnaroli Gran Riserva, come da tradizione Guanciale di suino tostato e la sua colatura mantecato insieme con la nostra Carbo-Crema di tuorlo d'uovo BIO e Pecorino Romano DOP, con un Crumble croccante di Guanciale e Tanto Pepe Nero.

Carnaroli Gran Riserva Risotto, prepared in the traditional way with crispy toasted pork cheek (guanciale) and its rendered essence, creamed with our signature Carbo-Cream made from organic egg yolk and Pecorino Romano DOP. Finished with a crunchy guanciale crumble and a generous touch of black pepper (3-7)

€25,00



IL TRICOLORE

Risotto Carnaroli Gran Riserva, con Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, Burrata di Bufala Campana DOP e Polvere di Basilico.

Carnaroli Gran Riserva Risotto, enriched with a San Marzano DOP tomato sauce, topped with Buffalo Burrata from Campania DOP, and finished with a delicate basil powder (7-9)

€26,00



ALLA MARINARA

Risotto Carnaroli Gran Riserva, con Salsa di Datterino Rosso, Croccante Cialda di Ragusano e Acciughe, Prezzemolo e Polvere di Paprika Dolce.

Carnaroli Gran Riserva Risotto, enhanced with a red Datterino tomato sauce, topped with a crispy Ragusano cheese and anchovy tuile, and finished with parsley and sweet paprika powder (4-7-9)

€25,00

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE
€ 6 p.p.

*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL
€ 6 PER PERSON.

*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE

i nostri secondi di pesce

our fish main courses



SCIABOLATA

Involtini di Pesce Sciabola con ripieno di Pan Grattato e Caciocavallo Ragusano DOP e granella di Pistacchio di Bronte IGP, serviti su nido di Cime di Rapa saltate al sentore di Peperoncino e petali di Pomodori Secchi.

Swordfish Rolls, filled with breadcrumbs, Ragusano Caciocavallo DOP, and Bronte Pistachio IGP crumble, served on a nest of sautéed turnip greens infused with chili and topped with sun-dried tomato petals (1-4-5-8-12)

€30,00



LA PIOVRA ED IL GAZPACHO

Tentacolo di Polpo scottato in padella, servito con Stracciatella di Burrata DOP, Dressing di Gazpacho di Peperoni Rossi, e semi di papavero.

Pan-seared Octopus Tentacle, served with Stracciatella di Burrata DOP, a red pepper gazpacho dressing, and a sprinkle of poppy seeds (4-7)

€32,00



IL TONNO PIZZICA

Tataki di Tonno scottato in crosta di Semi di Girasole Tostati, accompagnata da Maionese Homemade al Wasabi e all'Aglione.

Seared Tuna Tataki in a crust of toasted sunflower seeds, accompanied by homemade wasabi and garlic mayonnaise (4-5)

€30,00



LA RICCIOLA FILANTE

Trancio di ricciola panato in doppia cottura, prima fritto e poi ripassato in forno per donare croccantezza al piatto, dove all'interno si nasconde un cuore filante di mozzarella di Bufala Campana DOP, il tutto servito su una soffice passata a crudo di Pomodoro Ramato Marinato, con accompagnamento di olive taggiasche e cucunci al naturale.

Double-cooked Breaded Amberjack Fillet, first fried and then finished in the oven for extra crispiness, revealing a melting heart of Buffalo Mozzarella Campana DOP. Served on a velvety raw marinated vine tomato purée, accompanied by Taggiasca olives and natural caperberries (1-4-7-12)

€29,00

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE
€ 6 p.p.

*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL
€ 6 PER PERSON.

*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE

i nostri secondi di carne

our meat main courses



IL MOSAICO

Sfilacci di Manzo Scottona Bavarese, marinati alla soia e spezie, scottati singolarmente e avvolti in alga Nori, assemblati in un unico Mosaico servito su un letto di Salsa Teriyaki con pioggia di Sale Maldon.

Shredded Bavarian Scottona Beef, marinated in soy sauce and spices, individually seared and wrapped in nori seaweed, meticulously arranged into a mosaic composition. Served on a bed of Teriyaki sauce and finished with a sprinkle of Maldon salt (6)

€33,00



IL FILETTO

Filetto di Manzo di Scottona Bavarese, cotto sulla nostra griglia, servito con Purè Rustico di Patate, e Pomodoro Ciliegino Arrostito, accompagnati da salsa all'Aglio.

Bavarian Scottona Beef Fillet, grilled to perfection and served with a rustic mashed potato purée and roasted cherry tomatoes, accompanied by a garlic sauce (5-7)

€35,00



LA COTOLETTA ALLA MILANESE 2.0

Nodino di Vitello con osso di circa 350gr, con Doppia e Croccante Panatura Homemade, rigorosamente cotta nel Burro Chiarificato come da Tradizione, accompagnata da 1000 foglie di patate novelle

Veal Chop on the Bone (approx. 350g), coated in a double crispy homemade breading, meticulously fried in clarified butter, following tradition. Served with "Millefoglie" layers of baby potatoes (1,3,5,7)

€40,00

la nostra proposta vegetariana

our vegetarian selection



LA PARMIGIANA CONCETTUALE

Sformato di Parmigiana di Melanzane, stratificata con Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Basilico Fresco, servita con con una cremosa colata di crema al Parmigiano.

Eggplant Parmigiana Flan, layered with 36-month aged Parmigiano Reggiano DOP, Buffalo Mozzarella Campana DOP, and fresh basil, served with a velvety Parmigiano cream drizzle (7)

€26,00

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE
€ 6 p.p.

*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL
€ 6 PER PERSON.

*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE

la nostra selezione di carni alla griglia

our selection of grilled meats



DOLOMITICA

La Dolomitica è una carne 100% del Trentino-Alto Adige, precisamente sono delle vacche di razza Simmenthal o incrocio Simmenthal-Grigia Alpina, che vengono allevate sui nostri pascoli Trentini-Altoatesini e poi ingrassate in stalla, il benessere animale ed un ingrasso studiato a DOC sono le cose a cui dà maggiore importanza l'allevatore in questo progetto, che permette di avere una carne con una marezza ed infiltrazione di grasso fantastica, un sapore decisamente "manzoso" e con la nostra frollatura DRY AGED di minimo 30 giorni una morbidezza unica nel suo genere.

La Dolomitica is 100% meat from Trentino-Alto Adige, sourced from Simmental or Simmental-Alpine Grey crossbreed cows. These animals are raised on the pastures of Trentino-South Tyrol and then finished in stables. The breeder behind this project places the utmost importance on animal welfare and a carefully studied fattening process. The result is meat with outstanding marbling and fat infiltration, a bold, full "beefy" flavor, and—thanks to our minimum 30-day dry aging—an exceptionally tender texture that's truly one of a kind.

Costata: €12,00/hg

T-bone: €14,00/hg



CASTRATO DI CHIANINA IGP

La Chianina è probabilmente la razza più antica al mondo discendendo direttamente dall'uro preistorico. La nostra carne Chianina deriva solo da esemplari che hanno raggiunto un perfetto stadio di accrescimento, tutti allevati e quindi certificati secondo i crismi del disciplinare I.G.P Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Aspettiamo con pazienza la totale maturità fisica dell'animale, antepoendo la qualità del prodotto alla riduzione dei costi. La Chianina fornisce una carne molto magra ma estremamente gustosa, eccellente dal punto di vista nutrizionale. Una grana fine si abbina ad impareggiabili caratteristiche dietetiche e salutari.

Chianina is likely the oldest cattle breed in the world, directly descending from the prehistoric aurochs. Our Chianina meat comes exclusively from animals that have reached full physical maturity, all raised and certified according to the strict standards of the I.G.P. "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

We patiently wait for the animal's complete growth, prioritizing product quality over cost reduction.

Chianina provides a very lean yet incredibly flavorful meat, with excellent nutritional properties.

Its fine grain is matched by unparalleled dietary and health benefits.

Costata: €13,00/hg

T-bone: €15,00/hg

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE
€ 6 p.p.

*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL
€ 6 PER PERSON.

*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE



RUBIA GALLEGA

Una delle carni più pregiate al mondo, si differenzia dalle altre tipologie di carni perchè i bovini hanno un età tra i 5 e i 10 anni e vengono allevati allo stato brado in Galizia.

Il nome "Rubia" deriva dalla colorazione di queste vacche, "Rubie" appunto, che in Spagnolo significa Bionde. Una carne dal sapore ricco e ammaliante che non dimenticherai facilmente.

One of the most prestigious meats in the world, distinguished by the age of the cattle, which ranges between 5 and 10 years, and their free-range upbringing in Galicia.

The name "Rubia" comes from the blonde color of these cows, as "Rubie" means blonde in Spanish. This beef boasts a rich, captivating flavor that leaves a lasting impression you won't easily forget

Costata: €14,00/hg

T-bone: €16,00/hg



WAGYU SPAGNA

Il Wagyu è una razza di manzo originaria del Giappone la cui carne è nettamente diversa da qualsiasi altra razza bovina, si distingue per le sue straordinarie capacità culinarie, ha una particolare attitudine genetica a produrre un'intensa marmorizzazione, infiltrazione di grasso tra le fibre muscolari, rendendolo una delle carni più apprezzate e selezionate al mondo, enfatizzandone notevolmente la tenerezza, la succosità e il gusto squisito. Le caratteristiche della razza, la cura nell'allevamento e gli esaustivi controlli di qualità, garantiscono un prodotto squisito dal sapore e profumo unici, rendendoli un omaggio al palato.

Wagyu is a cattle breed native to Japan, and its meat is distinctly different from any other beef. Known for its exceptional culinary qualities, Wagyu has a unique genetic predisposition to develop intense marbling—fat interwoven within the muscle fibers—making it one of the most prized and sought-after meats in the world. This marbling enhances tenderness, juiciness, and exquisite flavor.

The breed's natural characteristics, meticulous farming practices, and thorough quality controls ensure a premium product with a unique taste and aroma—an unforgettable tribute to the palate.

Costata: €15,00/hg

T-bone: €17,00/hg



TOMAHAWK DI DOLOMITICA EXTRA MAREZZATO

E' un taglio della parte anteriore della lombata del bovino, la sua peculiarità è l'osso lungo che la fa somigliare all'antica ascia dei nativi americani. Peso medio 1,7/2Kg.

It's a cut from the front section of the beef loin, characterized by its long bone, which gives it the appearance of a Native American tomahawk. Average weight: 1.7 to 2 kg.

€160,00



PICANHA DI SIMMENTHAL SCOTTONA BAVARESE

E' un taglio tipico della cucina Brasiliana, corrisponde alla punta della sottofesa, tipicamente di forma triangolare, la sua caratteristica principale; è lo strato di grasso presente, che è spesso più di 1cm. Peso minimo 500gr.

A traditional cut from Brazilian cuisine, the Picanha comes from the tip of the rump cap and is naturally triangular in shape. Its defining feature is the thick fat cap, typically over 1 cm thick, which enhances flavor and juiciness during cooking. Minimum weight: 500g

€9,00/hg

*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE
€ 6 p.p.

*VEDI TABELLA ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*COVER CHARGE, HOMEMADE BREAD AND OIL
€ 6 PER PERSON.

*SEE ALLERGEN AND INTOLERANCE TABLE

da accompagnare con...

to pair with...

PATATE NOVELLE AL FORNO, CON CIPOLLE ROSSE DI TROPEA IGP
Oven-baked baby potatoes with Tropea Red Onion IGP
€8,00

CAPONATINA DI VERDURE
Vegetable caponata
€8,00

INSALATINA DI FINOCCHI, ARANCIA E OLIVE TAGGIASCHE
Fennel, orange, and Taggiasca olive salad
€8,00

INSALATINA DI PUNTARELLE, MANGO E NOCI (8)
Puntarelle, mango, and walnut salad
€8,00

VERDURE GRIGLIATE
Grilled vegetables
€8,00

la nostra selezione di purè homemade

our selection of homemade purées

SEMPLICE - *simple* (7)
€8,00

PISTACCHIO - *Pistachio* (7-8)
€10,00

GUANCIALE E LA SUA COLATURA - *Guanciale and its rendered essence* (7)
€9,00

FONDO DI OSSOBUCO - *Ossobuco jus* (7)
€9,00

TARTUFO - *truffle* (7)
€10,00

allergene

descrizione

1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
13	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
15	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
16	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I nostri prodotti della pesca (pesci pinnati e molluschi cafelopodi) da consumare crudi o praticamente crudi sono prevalentemente sottoposti ad un trattamento di bonifica in grado di eliminare il rischio di trasmissioni di batteri, secondo le indicazioni fornite dal Regolamento CE n. 583/2004, un trattamento sufficiente ad assicurare la sicurezza di questi prodotti è quello di abbattere il pesce crudo ad almeno -20°C e successivamente mantenerlo a questa temperatura almeno 24 ore.

Invitiamo gli ospiti a segnalare al personale in servizio eventuali allergie, restrizioni dietetiche e preferenze di ingredienti, per poter vivere meglio il percorso degustativo proposto dagli Chef. A richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione.

allergen

description

1	Gluten	Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, hybrid varieties, and derivatives.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
13	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
15	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
16	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I nostri prodotti della pesca (pesci pinnati e molluschi caelopodi) da consumare crudi o praticamente crudi sono prevalentemente sottoposti ad un trattamento di bonifica in grado di eliminare il rischio di trasmissioni di batteri, secondo le indicazioni fornite dal Regolamento CE n. 583/2004, un trattamento sufficiente ad assicurare la sicurezza di questi prodotti è quello di abbattere il pesce crudo ad almeno -20°C e successivamente mantenerlo a questa temperatura almeno 24 ore.

Invitiamo gli ospiti a segnalare al personale in servizio eventuali allergie, restrizioni dietetiche e preferenze di ingredienti, per poter vivere meglio il percorso degustativo proposto dagli Chef. A richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione.



GRAZIE DELLA VISITA
thanks for your visit