



ANTIPASTI STARTERS

Astice in salsa di peperoni 
Lobster on pepper sauce (2.4.7.15)

€ 44

Dripping di pesce
Omaggio a Pollock
Squid and wolfish with the four Italian sauces
Tribute to Jackson Pollock (2.3.4.14.15)

€ 38

Gamberi, asparagi e tartufo nero
Prawns, asparagus and black truffle (2)

€ 42

Grande antipasto di pesce
Fish starter
caviar, marinated salmon, prawns, scallops, squids (1.2.4.7.10.15)

€ 52

Insalata di spaghetti al caviale, erba cipollina
Spaghetti salad, caviar and chives (1.4)

€ 48

Filetto di manzo alla tartara, pane speziato
Beef tartare, spiced bread (1)

€ 32

Terrina di fegato grasso, pan brioche tostato,
piccola insalata all'aceto balsamico tradizionale di Modena
Foie gras terrine with toasted brioche bread,
small salad with traditional Modena balsamic vinegar (1.3.7.15)

€ 34

 La minextra
Fresh vegetables Gualtiero Marchesi style

€ 24




PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

 Riso, oro e zafferano 20 min. 
Rice, gold and saffron (7) 20 min.
€36

Astice e maccheroni
Lobster and macaroni (1.3.7.15.16)
€48

Raviolo aperto
Raviolo with scallop and sole (3.7)
€38


 Crema di patate, asparagi e tartufo nero
Black truffle, potatoes and asparagus cream (1.3.7.8.11)
€26

 Ravioli di verdure allo zenzero
Ravioli with vegetables and ginger (1.3.7)
€26

Spaghetti all'aglio e peperoncino con vongole veraci
Garlic and chilli pepper spaghetti with clams (1.7.14)
€30



PESCI E CROSTACEI
SEAFOOD AND SHELLFISH

Il rosso e il nero 
Omaggio a Lucio Fontana
The red and the black: monkfish on cuttlefish and spicy tomato sauce
Tribute to Lucio Fontana (4.7.9.15)
€38

Salmone gratinato, le due salse
Gratinated salmon with two sauces (4.7.9.15)
€36

Fritto di code di scampi e verdure, salsa agrodolce
Fried scampi and vegetables, sweet and sour sauce (1.2.10)
€40

Branzino ai finocchi
Seabass with fennels (4.15)
€36

Rombo in crosta di pane, salsa alle erbe
per 2 persone, 25 min
Bread-crusted turbot with herbs sauce (4.15)
for 2 persons, 25 min
€48 per person



CARNI
MEATS

Filetto di vitello alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi 
Veal fillet with foie gras and black truffle Gualtiero Marchesi style (7.8.15)
€52

Ossobuco di vitello in gremolata
con risotto alla milanese
Braised veal shank with saffron risotto (7.9.15)
€44

Galletto nostrano al forno, patate e cipollotti arrosto
per 2 persone, 25 min
Roasted local young rooster, potatoes and spring onions (7.1.5)
for 2 persons, 25 min
€28 per person

Carré d'agnello arrosto, melanzane alla menta
Rack of lamb, eggplant and mint (15.16)
€44

Petto d'anatra al limone caramellato
Duck breast with caramelized lemon (7.15)
€34

Chateaubriand
per 2 persone, 25 min
Chateaubriand (3.7.9.15)
for 2 persons, 25 min
€58 per person

