



Nel nostro menu trovate sempre alcune proposte fuori carta, nate dalla disponibilità di materie prime selezionate spesso presenti in quantità molto limitate e, per questo, non sempre disponibili con continuità.

*Le proposte del momento vengono presentate direttamente al tavolo dal nostro personale di sala.*

**Pranzo: chiusura ore 16:00**

L'ultima ordinazione di dessert e digestivi  
deve essere effettuata tassativamente entro le ore 15:30

**La domenica gli orari si prolungano di 30 minuti.**

**Cena: chiusura entro le ore 01:00**

L'ultima ordinazione di dessert e digestivi  
deve essere effettuata tassativamente entro le ore 00:00.

***In cucina: Alessio Torraca, Antonio Villamaina, Marco Pecoraro, Luca Vessa, Pasqualina Imparato, Domenico Bottigliero***

---

## SALUMI & PROSCIUTTI

---

### Degustazione di affettati

Porzioni di circa 100gr consigliate per due persone

|                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Lardo di Colonnata</b> - Fausto Guadagni                         | 16€ |
| <b>Lardo di Colonnata</b> - Fausto Guadagni - Mezza porzione        | 8€  |
| <b>Speck d'oca affumicato</b>                                       | 18€ |
| <b>Speck d'oca affumicato</b> - Mezza porzione                      | 9€  |
| <b>Picanha di Black Angus</b>                                       | 24€ |
| <b>Picanha di Black Angus</b> - Mezza porzione                      | 12€ |
| <b>Bresaola di Wagyu Giapponese</b>                                 | 50€ |
| <b>Bresaola di Wagyu Giapponese</b> - Mezza porzione                | 25€ |
| <b>Iberico 100% di Juan Pedro Domecq - Bellota</b>                  | 50€ |
| <b>Iberico 100% di Juan Pedro Domecq - Bellota</b> - Mezza porzione | 25€ |

---

## FORMAGGI

---

*Confetture, composte e miele  
vengono servite su richiesta.*

### Degustazione di formaggi francesi

4 tipologie - 25€

#### Formaggi francesi

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| <b>Brillat-Savarin</b> (latte vaccino)        | 12€ |
| <b>Mimolette vieille</b> (latte vaccino)      | 12€ |
| <b>Comté</b> (latte vaccino) - Marcel Petite  | 15€ |
| <b>Roquefort erborinato</b> (latte di pecora) | 12€ |

### Degustazione formaggi italiani

3 tipologie - 10€ | 4 tipologie - 13€ | 5 tipologie - 16€

#### Formaggi italiani

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Mozzarella di Bufala</b> (latte di bufala) - Nonno Peppe                     | 9€  |
| <b>Tomaccia di bufala ai frutti rossi</b> (latte di bufala) - Caseificio Aurora | 10€ |
| <b>Stracchino maturo di bufala</b> (latte di bufala) - Caseificio Aurora        | 11€ |
| <b>Caciocavallo semistagionato</b> (latte vaccino) - Fattoria Savoia            | 7€  |
| <b>Parmigiano reggiano 60 mesi</b> - Caseificio 4 Madonne                       | 15€ |
| <b>Parmigiano reggiano 100 mesi</b> - Caseificio 4 Madonne                      | 18€ |
| <b>Blu di capra</b> (latte di capra) - Caseificio Aurora                        | 10€ |
| <b>Blu di vacca Jersey</b> (latte vaccino) - Caseificio Aurora                  | 9€  |

---

## ANTIPASTI

---

|                                                                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tartare di manzo</b>                                                                                                                              | 18€ |
| con capperi, scalogno, senape, tabasco e tuorlo. <i>Contiene: senape, uova</i>                                                                       |     |
| <b>Tartare di wagyu italiano</b>                                                                                                                     | 25€ |
| crema di zucchine alla scapece, chips di zucchine. <i>Contiene: solfiti</i>                                                                          |     |
| <b>Carpaccio di manzo</b>                                                                                                                            | 20€ |
| stracciata di bufala, brunoise di cetriolo, pomodorini semidry, olio al prezzemolo e julienne di sedano. <i>Contiene: sedano, derivati del latte</i> |     |
| <b>Orto in movimento</b> <b>Vegetariano</b>                                                                                                          | 20€ |
| Verdure di stagione, lavorate secondo ispirazione e tecnica                                                                                          |     |
| <b>Melanzana come una parmigiana</b> <b>Vegetariano</b>                                                                                              | 18€ |
| <i>Contiene: glutine, lattosio</i>                                                                                                                   |     |
| <b>Fiore di zucca gratinato</b> <b>Vegetariano</b>                                                                                                   | 18€ |
| ripieno di ricotta di bufala, chips di zuccina e crema al parmigiano. <i>Contiene: derivati del latte</i>                                            |     |
| <b>Tataki di Wagyu giapponese</b>                                                                                                                    | 35€ |
| con ponzu, salsa tonnata e cetriolo in agrodolce. <i>Contiene: solfiti, pesce, senape, soia, sesamo</i>                                              |     |
| <b>Astice e lattuga baby alla brace</b>                                                                                                              | 30€ |
| salsa al prezzemolo, pane panko tostato, zest e maionese al limone. <i>Contiene: crostacei, uova, glutine</i>                                        |     |
| <b>Calamari alla brace</b>                                                                                                                           | 18€ |
| pomodoro pelato arrosto, salsa di olive al nero di seppia, datterino giallo e olio al prezzemolo. <i>Contiene: pesce, solfiti</i>                    |     |

---

## PRIMI

---

|                                                                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Pappardelle</b> <b>NEW</b>                                                                                                                          | 18€ |
| con lardo di colonnata - Fausto Guadagni e fico grattugiato. <i>Contiene: glutine, lattosio</i>                                                        |     |
| <b>Linguina al ragù di crostacei</b> <b>NEW</b>                                                                                                        | 28€ |
| con basilico limone. <i>Contiene: crostacei, glutine</i>                                                                                               |     |
| <b>Ravioli ripieni</b> <b>NEW</b>                                                                                                                      | 20€ |
| di melanzane affumicate mantecati al parmigiano, pomodorini semidry, polvere di pomodoro e salsa al basilico. <i>Contiene: glutine, uova, lattosio</i> |     |
| <b>Tagliolino con burro della Normandia</b> <b>NEW</b>                                                                                                 | 20€ |
| zafferano e polvere di liquirizia. <i>Contiene: lattosio, glutine, uova</i>                                                                            |     |

---

## SECONDI

---

|                                                                                                                                                            |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Agnello ai carboni</b>                                                                                                                                  | 30€ |
| con carote in tre consistenze. <i>Contiene: sedano, solfiti, lattosio</i>                                                                                  |     |
| <b>Pollo di Bresse</b> Tra i migliori pollo al mondo                                                                                                       | 30€ |
| petto e coscia con lattughino ai carboni, salsa Caesar e crostini al parmigiano. <i>Contiene: latte e derivati, uova, senape, solfiti, sedano, glutine</i> |     |
| <b>Maialino iberico</b> Il più richiesto                                                                                                                   | 25€ |
| con cappuccio viola marinato, mayo al kimchi e millefoglie di patate. <i>Contiene: lattosio, glutine, soia, solfiti</i>                                    |     |
| <b>Tonno rosso alla brace</b>                                                                                                                              | 25€ |
| con cipollotto balsamico. <i>Contiene: pesce, solfiti</i>                                                                                                  |     |
| <b>Moro oceanico</b> Considerato il wagyu del mare                                                                                                         | 45€ |
| "Glacier 51" scottato con ceci affumicati e funghi Shiitake. <i>Contiene: pesce, sedano</i>                                                                |     |

---

## CONTORNI

---

### Verdure

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Pomodori di Sorrento all'insalata</b>                       | 10€ |
| <b>Friggitelli saltati con pomodorini</b>                      | 8€  |
| <b>Scarola ripassata capperi e olive</b>                       | 6€  |
| <b>Zucchine marinate olio, sale e limone</b>                   | 6€  |
| <b>Fagiolini all'insalata</b>                                  | 8€  |
| <b>Insalata mista di iceberg:</b> rucola, finocchi e ravanelli | 10€ |

### Patate

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>Chips</b>           | 6€  |
| <b>Patate al forno</b> | 6€  |
| <b>Purè</b>            | 10€ |

---

### Da Mood la carne diventa esperienza.

Cotta con il metodo del reverse searing, ogni bistecca viene prima delicatamente riscaldata a bassa temperatura, poi sigillata ad alta intensità, creando un interno rosa e succoso e una crosta croccante, aromatica e profumata.

#### Scegli la tua temperatura:

52°C, 55°C o 60°C, e lasciatevi sorprendere dall'equilibrio perfetto tra tenerezza e gusto.

**Prenota in anticipo la tua bistecca per scoprire il vero piacere di una cottura curata in ogni dettaglio.**

---

## BISTECHE CON OSSO DA CONDIVIDERE

---

### Bistecche alla griglia da condividere

Peso minimo 1kg consigliata per min 2 persone

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| <b>Wagyu Australia</b>               | 20€/etto |
| <b>Wagyu Spagna</b>                  | 15€/etto |
| <b>Black Angus Greater Omaha USA</b> | 12€/etto |
| <b>Angus Irlandese</b>               | 10€/etto |

### Il nostro Chateaubriand

Disponibile su prenotazione

|                      |          |
|----------------------|----------|
| <b>Chateaubriand</b> | 15€/etto |
| <b>con Foie Gras</b> | 18€/etto |

Ricavato dalla parte più nobile del filetto, viene preparato con una cottura lunga e delicata in modo da preservare tutto il gusto e la tenerezza. Viene servito con salsa bernese e jus di manzo.

**Minimo 600gr.**

---

## TAGLI SENZA OSSO

---

### Tagliata di controfiletto

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| <b>Wagyu Kobe A5 BMS 10/12 Giappone</b> circa 150gr     | 110€ |
| <b>Wagyu A5 BMS 10/12 Hokkaido Giappone</b> circa 150gr | 60€  |
| <b>Black Angus Usa</b> circa 250gr                      | 40€  |
| <b>Black Angus Argentina</b> circa 250gr                | 28€  |

### Entrecote

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| <b>Black Angus Usa</b> circa 250gr | 55€ |
|------------------------------------|-----|

### Filetto

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| <b>Filetto di scottona Polacca</b> circa 250gr | 30€ |
|------------------------------------------------|-----|

---

#### NOTA ALLA CLIENTELA

Siete pregati di fare presente eventuali allergie o intolleranze, considerato che la nostra cucina non è dotata di laboratorio specifico per la celiachia e che in questo menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Come previsto dalle normative vigenti, in questo locale è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature degli alimenti (-18°C).

**Il manzo incontra il maiale****Bresaola di Wagyu giapponese****Lardo di Fausto Guadagni****Il crudo****Tartare di wagyu italiano**crema di zucchine alla scapece, chips di zucchine. *Contiene: solfiti***Il territorio****Fiore di zucca gratinato** **Vegetariano**

ripieno di ricotta di bufala, chips di zuccina e crema al parmigiano.

*Contiene: derivati del latte***Il pesce****Calamari alla brace**

pomodoro pelato arrosto, salsa di olive al nero di seppia, datterino giallo e olio al prezzemolo

**La pasta****Ravioli ripieni di melanzane affumicate**mantecati al parmigiano, pomodorini semidry, polvere di pomodoro e salsa al basilico. *Contiene: glutine, uova, lattosio***Il manzo****Controfiletto di Black Angus USA****Formaggi - Italia vs Francia****Parmigiano Reggiano 60 mesi****Caseificio 4 Madonne****Comté 36 mesi - Marcel Petite***Contiene: latte e derivati***Dolce****Crème brûlée***Contiene: latte e derivati, uova*

**Bistrotage B.20** - C. Dufour / Françoise Martinot

**Santenay Villages** - "Les Charmes Dessus" 2023 - Domaine de Bellene

**Colli Orientali del Friuli DOC** - "Merlot" 2022 - Miani

**Barolo 2015** - Flavio Roddolo

**Malvasia delle Lipari DOC 2023** - Carlo Hauner





|                      |    |
|----------------------|----|
| Acqua San Benedetto  | 3€ |
| Acqua Ferrarelle     | 3€ |
| Acqua San Pellegrino | 4€ |
| Acqua Evian          | 5€ |

**Pane e coperto: 4€ a persona**



Il dessert non va nello stomaco.  
Il dessert va dritto al cuore.

*Dessert doesn't go to the stomach.  
The dessert goes straight to the heart.*

*Sommelier:* **Dragomir Georgiev**

---

## DOLCI

---

|                                                                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tiramisù</b>                                                                                                                     | 8€  |
| Mousse al mascarpone e savoiardo inzuppato al caffè. <i>Contiene: latte e derivati, uova</i>                                        |     |
| <b>Crème brulée</b>                                                                                                                 | 8€  |
| con pesca, vaniglia e crumble al burro. <i>Contiene: latte e derivati, uova</i>                                                     |     |
| <b>Lemon tart</b>                                                                                                                   | 10€ |
| <i>Contiene: latte e derivati, uova, frutta a guscio</i>                                                                            |     |
| <b>Cake alla nocciola</b>                                                                                                           | 10€ |
| pralinato, salsa al cacao, chantilly alla nocciola e cioccolato aerato.<br><i>Contiene: latte e derivati, frutta a guscio, uova</i> |     |
| <b>Pavlova ai frutti rossi</b> <b>Senza Lattosio</b>                                                                                | 10€ |
| Meringa, panna, frutti rossi e gocce di cioccolato. <i>Contiene: uova</i>                                                           |     |

## Frutta

|                           |    |
|---------------------------|----|
| <b>Frutta di stagione</b> | 8€ |
|---------------------------|----|

---

## DESSERT

---

|                                                                                                            |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tiramisù</b>                                                                                            | 8€  |
| Mascarpone mousse with coffee-soaked ladyfingers. <i>Contains: milk, eggs</i>                              |     |
| <b>Crème brulée</b>                                                                                        | 8€  |
| with peach, vanilla, and butter crumble. <i>Contains: milk, eggs</i>                                       |     |
| <b>Lemon tart</b>                                                                                          | 10€ |
| <i>Contains: milk, eggs, nuts</i>                                                                          |     |
| <b>Hazelnut cake</b>                                                                                       | 10€ |
| praline, cocoa sauce, Chantilly with hazelnuts and aerated chocolate.<br><i>Contains: milk, nuts, eggs</i> |     |
| <b>Pavlova ai frutti rossi</b> <b>Lactose Free</b>                                                         | 10€ |
| Meringa, panna, frutti rossi e gocce di cioccolato. <i>Contains: eggs</i>                                  |     |

## Fruit

|                       |    |
|-----------------------|----|
| <b>Seasonal fruit</b> | 8€ |
|-----------------------|----|

---

## DISTILLATI / DISTILLATES

---

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Glenfiddich 18 Years Old - 40°            | 25€  |
| Lagavulin 16 Years Old - 40°              | 25€  |
| The Macallan 12 YO Triple Cask - 40°      | 25€  |
| The Macallan 12 YO Sherry Oak Cask - 40°  | 30€  |
| The Macallan Harmony Amber Meadow - 44.2° | 60€  |
| The Macallan 18 Years Old Sherry - 43°    | 135€ |

### Whisky Giappone / Whiskey Japan

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Blended Akashi                            | 12€ |
| SingleMalt Akashi                         | 28€ |
| Nikka Coffey single malt 90th anniversary | 15€ |
| Nikka from da Barrel 51,4° blend          | 15€ |

### Bourbon Whisky USA

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Yell Small Batch Reserve Rebel Yell | 9€  |
| Bourbon 10 Years Old - WIDOW JANE   | 25€ |

### Grappa

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Capovilla triple A                    | 15€ |
| Capovilla Brunello di Montalcino 2015 | 20€ |

### Gin

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Scapegrace Classic Gin      | 10€ |
| Gin Cubical premium         | 8€  |
| Gin Cubical ultra premium   | 11€ |
| Greater Than London Dry Gin | 5€  |
| Gin Marconi                 | 4€  |
| Hapusa Himalayan Dry Gin    | 9€  |
| Tenjaku Craft Gin           | 7€  |
| Anae Bio                    | 10€ |
| Portofino                   | 12€ |
| Panarea island Gin          | 8€  |
| Panarea Sunset Gin          | 8€  |
| Hendrick's another gin 44°  | 10€ |

### Cognac

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Tres Vieux Fillioux                                              | 20€ |
| So Elegantissime XO Fillioux                                     | 32€ |
| Cognac Peyrot (pere, more, caffè, mandorle, mandarino, castagne) | 5€  |

### Armagnac

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Bas Armagnac Reserve Imperiale XO | 20€ |
| SAMALENS                          |     |
| Armagnac XO - ROUNAGLE            | 14€ |
| XO Signature - DARTIGALONGUE      | 15€ |

### Tequila & Mezcal

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Blanca - EXOTICO                   | 6€  |
| Reposado - EXOTICO                 | 8€  |
| Don Fulano blanco                  | 13€ |
| Mezcal Joven - LAGRIMAS DE DOLORES | 7€  |
| Verde                              | 6€  |

### Amari e Liquori / Bitters and Liqueurs

|                |    |
|----------------|----|
| Baileys        | 5€ |
| Sambuca        | 4€ |
| Limoncello     | 4€ |
| Meloncello     | 4€ |
| Liquirizia     | 4€ |
| Finocchietto   | 4€ |
| Amaro del Capo | 4€ |
| Jägermeister   | 4€ |
| Averna         | 4€ |
| Montenegro     | 4€ |
| Fernet Branca  | 4€ |
| Unicum         | 4€ |
| Jefferson      | 6€ |
| Amara          | 6€ |
| Sibilla        | 6€ |

### Vini da dessert / Dessert wine

|                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Dindarello 2024 - MACULAN                                                                        | 6€  |
| Breganze DOC "Torcolato" 2022 - MACULAN                                                          | 14€ |
| Barolo Chinato 2017 - REVA                                                                       | 8€  |
| Muffato della Sala 2023 - MARCHESI ANTINORI                                                      | 10€ |
| Recioto della Valpolicella "La Roggia" 2022 - SPERI                                              | 10€ |
| Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2019 - ARNALDO CAPRAI                                         | 10€ |
| Anghelu Ruju - SELLA & MOSCA                                                                     | 8€  |
| Isola dei Nuraghi IGT "Antonio Argiolas" 2017 - ARGIOLAS                                         | 18€ |
| Pedro Ximenez                                                                                    | 6€  |
| Alto Adige Doc Gewurztraminer vendemmia tardiva "Comtess" SANCT VALENTIN - 2025 ST.MICHAEL-EPPAN | 18€ |

