



*"Utilizziamo prodotti freschissimi e a km 0  
provenienti dalla Fattoria Batani.*

*La passione per la cucina, la ricerca  
dell'innovazione e la qualità degli ingredienti  
regalano ad ogni palato un'esperienza  
culinaria indimenticabile"*

Lo Chef Alessandro Trovato e la sua brigata

*"We use the freshest and 0 km products  
from the Batani's Farm.*

*Passion for cooking, seeking for innovation  
and the quality of the ingredients used,  
give to every palate an unforgettable  
culinary experience "*

Alessandro Trovato Chef and his kitchen brigade



# DALLE NOSTRE COLLINE

*FROM OUR HILLS*

## Menu Degustazione · Tasting Menu

### Prosciutto di quaglia bardato

Patata vitellotte, cremoso di carota, arancio e zenzero

*Quail Ham Wrapped*

*Vitelotte potatoes with orange and ginger carrot cream*

*(1-3-7-8-9-12)*

### Riso cremoso al Parmigiano Reggiano

tartufo e foie gras

*Creamy Risotto with Parmigiano Reggiano*

*truffle e foie gras (2-4-7-8-9-12)*

### Tournedos di manzo al tartufo

Filetto di manzo arrostito, radicchio agrodolce, glassa al Franciacorta e tartufo nero estivo Scorzone

*Beef Tournedos with Truffle*

*Roast beef fillet, sweet-and-sour radicchio, Franciacorta glaze and summer black truffle*

*(1-7-8-9-12)*

### Cremoso al Caramello con Crumble salato

gelato alla vaniglia e pop corn caramellati

*Caramel cream Dessert*

*with salted Crumblevanilla ice Cream and caramelized popcorn*

*(1-3-5-7-8)*

€ 75 a persona · per person

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 100 a persona

*With Sommelier Wine Pairing € 100 per person*

Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo

*The tasting menu is intended for all guests at the table*

# DALL' ADRIATICO

FROM THE ADRIATIC

## Menu Degustazione · Tasting Menu

### Polpo, hummus di ceci e paprika

Polpo arrostito, hummus di ceci, maionese alla paprika e aghi di rosmarino

*Octopus with Chickpea Hummus and Paprika*

*Roasted octopus, chickpea hummus, paprika mayo, rosemary needles  
(1-3-4-6-7-8-9-12-14)*

### Tagliolini ai crostacei di mare

Tagliolini ai crostacei di mare, pomodorini datterini e basilico fresco

*Homemade Tagliolini with Sea Crustaceans*

*Fresh cherry tomatoes and basil  
(1-2-3-4-6-7-9-12-14)*

### Spigola alla plancia e zucchine

Trancio di spigola arrostito alla piastra servito con zucchine scapece e mentuccia fresca

*Grilled Sea Bass with Marinated Courgettes*

*Sea bass fillet grilled on the plancha, scapece courgettes, fresh mint  
(1-4-6-7-8-12-14)*

### Tiramisù alle fragole

della Fattoria Batani e biscotto alle mandorle

*Strawberry Tiramisu*

*lemon, coffee  
(1-3-5-7-8)*

€ 85 a persona · per person

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 110 a persona

*With Sommelier Wine Pairing € 110 per person*

Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo

*The tasting menu is intended for all guests at the table*

# DALLA TENUTA BATANI

*FROM OUR BATANI FARM*

## Menu Degustazione vegetariano · *Vegan tasting Menu*

Caponata di verdure  
e spiedini di tofu e anacardi

*Vegetables caponata  
with tofu skewers and cashew (8-12)*

Fusillotti integrali e melanzane viola

Fusillotti alle melanzane viola, pomodoro fresco, basilico e scagliette di tofu

*Wholewheat Fusillotti with Violet Aubergines  
Tomato, basil, tofu flakes  
(1-9)*

Seitan croccante e verdure

Seitan croccante al panko, maionese alla soia e verdure

*Crispy Seitan with Vegetables Breaded  
seitan with soy mayo and seasonal vegetables (1-9)*

Catalana al mango e latte di mandorle

*Mango Catalan Cream with almond milk*

€ 65 a persona · *per person*

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 90 a persona

*With Sommelier Wine Pairing € 90 per person*

Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo

*The tasting menu is intended for all guests at the table*





## LA GRAND CARTE

Su prenotazione:  
cena con servizio alla lampada dai nostri Maître (minimo 2 persone a tavolo).

*On reservation: live cooking dinner by our Maître.*

## STUZZICHIAMO L'APPETITO CON LE NOSTRE ENTRATE

WHET YOUR APPETITE WITH OUR STARTERS

|                                                                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mosaico di mare                                                                                                                                 | 30,00 |
| Carpaccio di tonno e ricciola, agrumi, avocado, yogurt greco e tropea caramellata                                                               |       |
| <i>Sea Mosaic</i>                                                                                                                               |       |
| <i>Tuna and amberjack carpaccio, citrus, avocado, yoghurt and caramelised Tropea onion</i>                                                      |       |
| <i>(1-2-4-6-9-12)</i>                                                                                                                           |       |
| Tartare di gambero rosso                                                                                                                        | 30,00 |
| Latte di cocco, gel al mango, passion fruit e mandorle                                                                                          |       |
| <i>Red Prawn Tartare</i>                                                                                                                        |       |
| <i>Coconut milk, mango-passion fruit gel, almonds</i>                                                                                           |       |
| <i>(1-2-3-7-8-9-12-14)</i>                                                                                                                      |       |
| Il Vapore del Da Vinci                                                                                                                          | 28,00 |
| Secondo il pescato del giorno selezioniamo i pesci crostacei e molluschi più adatti alla cottura al vapore e li abbiniamo a verdure di stagione |       |
| <i>Da Vinci's Steam</i>                                                                                                                         |       |
| <i>Daily catch of fish, crustaceans and molluscs steamed with seasonal vegetables</i>                                                           |       |
| <i>(1-2-4-6-7-8-9-10-12-14)</i>                                                                                                                 |       |
| Polpo, hummus di ceci e paprika                                                                                                                 | 26,00 |
| Polpo arrostito, hummus di ceci, maionese alla paprika e aghi di rosmarino                                                                      |       |
| <i>Octopus with Chickpea Hummus and Paprika</i>                                                                                                 |       |
| <i>Roasted octopus, paprika mayo and rosemary</i>                                                                                               |       |
| <i>(1-3-4-6-7-8-9-12-14)</i>                                                                                                                    |       |
| Prosciutto di quaglia bardato                                                                                                                   | 26,00 |
| Patata vitellotte e cremoso di carota, arancio e zenzero                                                                                        |       |
| <i>Wrapped Quail Ham</i>                                                                                                                        |       |
| <i>Vitelotte potatoes with orange and ginger carrot cream</i>                                                                                   |       |
| <i>(1-3-7-8-9-12)</i>                                                                                                                           |       |



LE NOSTRE PASTE FATTE A MANO  
CON FARINE BIOLOGICHE DI GRANI ANTICHI

*HOMEMADE PASTA WITH ANCIENT GRAIN ORGANIC FLOUR*

|                                                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tagliolini ai crostacei di mare                                                                                                     | 24,00 |
| Tagliolini ai crostacei di mare, pomodorini datterini e basilico fresco                                                             |       |
| <i>Tagliolini with Sea Crustaceans</i>                                                                                              |       |
| <i>Cherry tomatoes and fresh basil</i>                                                                                              |       |
| <i>(1-2-3-4-6-7-9-12-14)</i>                                                                                                        |       |
| Strozzapreti fatti a mano                                                                                                           | 24,00 |
| Bianco di ombrina, vongole e zucchine in fiore                                                                                      |       |
| <i>Handmade Strozzapreti</i>                                                                                                        |       |
| <i>Meagre fish, clams, courgette flowers</i>                                                                                        |       |
| <i>(1-3-4-7-9-12-14)</i>                                                                                                            |       |
| Fusillotti integrali alle melanzane viola                                                                                           | 20,00 |
| Fusillotti alle melanzane viola, pomodoro fresco, basilico e ricotta fresca                                                         |       |
| <i>Wholewheat Fusillotti with Violet Aubergines</i>                                                                                 |       |
| <i>Tomato, basil, fresh ricotta</i>                                                                                                 |       |
| <i>(1-7-8-9-12-14)</i>                                                                                                              |       |
| Le margherite di mare                                                                                                               | 24,00 |
| Ripiene di burrata spadellate con pomodorino giallo e lime e definiti con pesto di pistacchio e gobbetti rossi di Mazara in crudità |       |
| <i>Sea Margherite</i>                                                                                                               |       |
| <i>Stuffed with burrata, tossed with yellow cherry tomatoes and lime, topped with pistachio pesto and raw Mazara red prawns</i>     |       |
| <i>(1-2-3-7-8-9-12)</i>                                                                                                             |       |

## IL RISO

### *RICE DISHES*

Risotto alla seppia, vongole e asparagi 24,00

Riso con battuto di seppia, vongoline nostrane e asparagi definito  
con bottarga di muggine

*Risotto with Cuttlefish, Clams and Asparagus*

*Finished with grey mullet bottarga*

*(4-7-9-12-14)*

Riso cremoso al Parmigiano Reggiano 24,00

tartufo e foie gras

*Creamy Parmigiano Risotto*

*with truffle and foie gras*

*(2-4-7-8-9-12)*

## DAL MERCATO ITTICO ALLA BRACE

Tutto quello che offrono i nostri mari in diverse cotture e consistenze

*FROM THE FISH MARKET TO THE GRILL*

*Everything our sea has to offer; different cooking methods and consistencies*

|                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Grigliata di pesce fresco del nostro mare<br>con verdure di stagione e patate arrostate<br><i>Grilled fresh fish mix from our sea with seasonal vegetables and<br/>roasted potatoes<br/>(1-2-4-14)</i>                                                                      | 45,00 |
| Grigliata di crostacei con verdure di stagione<br>e patate arrosto<br>Grigliata di pesce fresco del nostro mare con verdure di stagione<br>e patate arrostate<br><i>Grilled Crustaceans<br/>With seasonal vegetables and roasted potatoes (1-2-4-14)</i>                    | 65,00 |
| Il Gratinato Monnalisa<br>Gratinato di pesci molluschi e crostacei secondo il pescato del giorno<br>e verdure di stagione<br><i>Monnalisa Gratin<br/>Assorted seafood, molluscs and crustaceans, with seasonal vegetables<br/>(1-2-3-7-8-12-14)</i>                         | 30,00 |
| La cotoletta di tonno<br>Vellutata di peperoni gialli, zenzero e melanzana in diverse consistenze e soia<br><i>Tuna Cutlet<br/>Yellow pepper and ginger velouté, aubergine in various textures, soy sauce<br/>(1-2-4-6-7-8-9-11-12-14)</i>                                  | 28,00 |
| Spigola alla plancia e zucchine<br>Trancio di spigola arrostito alla piastra servito con zucchine scapece e<br>mentuccia fresca<br><i>Grilled Sea Bass with Marinated Courgettes<br/>Plancha-cooked fillet with scapece courgettes and fresh mint<br/>(1-4-6-7-8-12-14)</i> | 28,00 |

## DALLE NOSTRE COLLINE E DAL RESTO DEL MONDO

la selezione delle migliori carni

*FROM OUR HILLS AND THE REST OF THE WORLD  
a Selection of the Finest Meats*

Tournedos di manzo al tartufo 30,00  
Filetto di manzo arrostito al radicchio agrodolce, glassa al Franciacorta  
e tartufo nero scorzone  
*Beef Tournedos with Truffle  
Radicchio in sweet-and-sour glaze, Franciacorta reduction, summer black truffle  
(1-7-8-9-12)*

## IL VEGANO

VEGAN DISHES

Caponata di verdure 12,00  
e spiedini di tofu e anacardi  
*Vegetables caponata  
with tofu skewers and cashew (8-12)*

Fusillotti integrali alle melanzane viola 20,00  
Fusillotti alle melanzane viola, pomodoro fresco, basilico  
e ricotta fresca  
*Wholewheat Fusillotti with Violet Aubergines  
Fresh tomato, basil, tofu flakes  
(1-9)*

Seitan croccante e verdure 20,00  
Seitan croccante al panko e verdure  
*Crispy Seitan and Vegetables  
Seitan coated in panko and seasonal vegetables (1-9)*

## I FORMAGGI

### CHEESE SELECTION

|                                                                                                                                                                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Plateau di formaggi francesi<br>Selezione di stagione<br><i>Seasonal selection - French cheese platter (7)</i>                                                                                                                         | 22,00 |
| Plateau Italiano<br>Selezioni di formaggi freschi e stagionati nazionali<br><i>Italian cheese platter - Selection of national fresh and aged cheese (7)</i>                                                                            | 20,00 |
| Tagliere di formaggi<br>Selezione di formaggi francesi e italiani, stagionati e freschi,<br>(min. due persone)<br><i>Mixed cheese platter - Selection of French and Italian Cheese, both<br/>fresh and aged, min. 2 people<br/>(7)</i> | 30,00 |

## I DOLCI

### DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tiramisù alle fragole<br>della Fattoria Batani e biscotto alle mandorle<br><i>Strawberry Tiramisu</i><br><i>lemon, coffee</i><br>(1-3-5-7-8)                                                                           | 12,00 |
| Cremoso al Caramello con Crumble salato<br>gelato alla vaniglia e pop corn caramellati<br><i>Caramel cream Dessert</i><br><i>with salted Crumble vanilla ice Cream and caramelized popcorn</i><br>(1-3-5-7-8)          | 12,00 |
| Sfera tropicale<br>con salsa al mango e crumble al passion fruit<br><i>Tropical Sphere</i><br><i>with Mango Sauce and Passion Fruit Crumble</i><br>(1-3-5-7-8)                                                         | 12,00 |
| Degustazione di fine pasticceria mignon<br>composta da 6 piccole delizie della nostra pasticceria<br><i>Tasting of fine pastry mignon</i><br><i>Composed of six small delicatessen from our pastry</i><br>(1-3-7-8-12) | 12,00 |
| Tagliata di frutta fresca in ghiaccio<br><i>Fresh cut fruit served in ice</i>                                                                                                                                          | 10,00 |
| Scelta di gelati<br>mantecati di giornata dal nostro pasticcere<br><i>Ice cream selection</i><br><i>Made on a daily basis by our pastry chef</i><br>(3-7-8)                                                            | 8,00  |

## INDICAZIONI ALLERGENI · ALLERGEN DIRECTORY

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Soia e prodotti derivati
5. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
6. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh K. Koch)], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
7. Sedano e prodotti derivati
8. Senape e prodotti derivati
9. Semi di sesamo e prodotti derivati
10. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
11. Lupino e prodotti a base di lupino
12. Molluschi e prodotti a base di mollusco
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence*

1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or they hybridised strains) and derivate*
2. *Shellfish and its derivatives*
3. *Eggs and its derivatives*
4. *Fish and its derivatives*
5. *Peanuts and its derivatives*
6. *Soy and its derivatives*
7. *Milk and its derivatives*
8. *Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], Brasil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) its derivatives*
9. *Celery and its derivatives*
10. *Mustard and its derivatives*
11. *Sesame seeds and its derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and mollusc-based products*

