

ACQUA

Naturale / Still

Panna

8

Evian

9

Font d'Or

13

Frizzante / Sparkling

San Pellegrino

Perrier

Vidago

BOLLICINE & CHAMPAGNE BY THE GLASS

Dom Perignon 2015

75

Ruinart Blanc de Blanc

28

Ruinart Rosè

29

Laurent Perrier Heritage

25

Bellavista Teatro alla Scala

22

Mosnel Pas Rosè '18

22

SIGNATURE COCKTAILS

Murat 23

Tanqueray Ten, cordial
grapefruit,
basil, Ruinart blanc de blanc
35

Lagrima de Oro

Altamura vodka,
honeymix thyme flavored,
grilled lemon juice
22

Martini Aglio&Olio

Sipsmith gin, Noilly Prat,
garlic olive oil
22

Pachamama

Espolon Blanco tequila,
Mezcal del Maguey, lime,
beet&rosemary soda
25

Rosa Nigra

Hendrick's gin, vetiver,
rose&cumin cordial
22

ALCOOL FREE

Jasmine Kombucha

16 

Fig Leaf Kombucha

16 

Negroni 00

22

Signature

The Mule

22

Signature

No alcohol rum, grilled lemon juice, ginger beer

BY THE GLASS

Oi Nì 2021, Tenuta Scuotto, Fiano IGP – Campania	24
Hertzu 2023, Ettore Germano, Riesling – Piemonte	24
Rossj Bass 2021, Angelo Gaja, Chardonnay – Piemonte	35
Barolo 2019, Oddero, Nebbiolo – Piemonte	55
Vigna Cinque Querce 2016, Salvatore Molettieri, Aglianico – Campania	36
Es 2021, Gianfranco Fino, Primitivo di Manduria - Puglia	32

RARITIES...BY THE GLASS

Solaia 1998, Marchesi Antinori, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Sangiovese – Toscana	340
Sperss 2005, Angelo Gaja, Nebbiolo – Piemonte	320
Echezeaux Domain Faiveley 2020, Pinot Noir, Borgogna	190
Puligny Montrachet, Maison Pagnotta, Chardonnay, Borgogna	150

A MANO LIBERA

Degustazione di 8 portate a cura e selezione dello Chef
Francesco Comentale

*Tasting Menu, 8-course curated and selected by Chef
Francesco Comentale*

160

Wine pairing	132
3 Glasses paired	55

AL PALAZZO TASTING MENU

Tartare di manzo, erba cipollina, salsa parmigiano e capperi in fiore
Beef tartare, chives, parmesan sauce and capers in bloom

(7,9,12)

Orto di stagione, crema di zucchine, burrata di bufala,
mare crudo e cotto

Seasonal vegetables, creamy zucchini, buffalo burrata, raw and seared sea food

(1,2,3,4,7,9,12)

Gnocchi fatto in casa con ragù di astice
Homemade potatoes dumplings with lobster ragout

(1,2,9,12)

Filetto di pescato del giorno, spinacino e patate
Catch of the day's fillet, spinach and potatoes

(4,9,12)

Delizia al limone
Lemon delight

(1,3,7,8)

142

Wine pairing	90
3 Glasses paired	55

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo
The tasting menu is intended for all table participants

TASTING MENU

VEGETARIANO

Parmigiana della tradizione
Parmigiana as from tradition

(1,7,8,9,12)

Orto di stagione, crema di zucchine e burrata di bufala
Seasonal vegetables, creamy zucchini and buffalo burrata cheese

(1,3,7,9,12)

Tagliolini fatto in casa, zuccchina e i suoi fiori
Homemade tagliolini, zucchini and it's flowers

(1,3,7,9,12)

Provola, tartufo di stagione, zucchine e patata sotto sale
Provola cheese, seasonal truffle, zucchini, under salt potato

(7,9,12)

Fragole & Rabarbaro
Strawberries & Rhubarb

(9,12)

98

Wine pairing 90
3 Glasses paired 55

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo
The tasting menu is intended for all table participants

ANTIPASTI

Ricciola marinata, citronette all'arancia, mayo di soia
Marinated amberjack, orangy citronette, soya mayo

34

(1,4,7,8,9,12)

Scampo scottato, mozzarella e melone cantalupo allo zenzero
Seared scampi, mozzarella with gingery cantaloupe melon

38

(2,7,9,12)

Polpo arrosto con patate e spinacino
Roasted octopus with potatoes and spinach

32

(7,9,12,14)

Capasanta, baby leaf di lattuga alla brace e la sua salsa
Scallop, lattuge baby leaf roasted and his sauce

36

(1,5,7,8,9,12,14)

Tartare di pescato del giorno, verdure croccanti, zuppetta fresca
Daily caught fish tartare, crunchy vegetables, fresh soup

35

(4,9,12)

✓ Orto di stagione, crema di zucchine e burratina di bufala
Seasonal vegetables, creamy zucchini and buffalo burrata cheese

30

(1,3,7,9,12)

✓ Parmigiana: melanzane, pomodoro e mozzarella
Parmigiana: aubergine, tomatoes and mozzarella

26

(1,7,8,9,12)

Carpaccio di manzo, colatura leggera di ricci di mare, ricotta di bufala e misticanza
Beef carpaccio, light sea urchins sauce, buffalo ricotta and wild greens

30

(4,7,9,12)

PASTA

✓ Spaghetti, friggirelli e burrata di bufala
Spaghetti, friggirelli peppers, buffalo burrata

34

(1,7,8,9,12)

Pasta mista con polpo verace e il suo sugo
Mixed Pasta with wild octopus and his sauce

32

(1,9,12,14)

Risotto Carnaroli al Limone, con mare crudo e cotto
Carnaroli Risotto, with raw and seared sea foods

44

(2,4,7,9,12,14)

Tortello fatto in casa, zucchine e gamberi
Homemade tortelli, zucchini and prawns

34

(1,2,3,7,9,12)

Tagliolini all'uovo, burro di bufala, colatura e alici di Cetara
Egg tagliolini, buffalo butter, anchovies from Cetara and their sauce

34

(1,3,4,7,9,12)

Gnocchi con stracotto di vitello e fonduta di provolone del monaco
Gnocchi with veal stew, and provolone del monaco fondue

36

(1,7,9,12)

SECONDI

Roulade di rombo tiepido, provola e scarola
Warm turbot roulade, provola cheese and escarole

42

(4,7,9,12)

Tonno con verdure estive e anguria
Tuna with summery vegetables and wathermelon

42

(1,4,8,9,12)

Sapori del territorio,
carni pregiate e pescato del giorno
(contorni a scelta inclusi)

*Local flavours,
fine meats and catch of the day
(choose your side dishes)*

140 / kg

(4,12)

Pancia di vitello, nocciola e carota bbq
Veal belly, hazelnuts and bbq carrot

38

(8,9,10,12)

Pollo melanzana arrosto e pappa al pomodoro
Chicken, roasted eggplant, tomatoes soup

36

(9,12)

✓ Provola filante, tartufo di stagione, zucchine e patata sotto sale
Seasonal truffle, zucchinis, under salt potatoe

30

(1,7,9,12)



Per vegetariani / For vegetarian

*Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura

**Fresh products of animal origin that can be subjected
with rapid temperature reduction*

ALLERGENI/ALLERGENS

1 - Glutine – Gluten
Dried fruit

2 - Crostacei – Shellfish

3 - Uova – Eggs

4 - Pesce – Fish

5 - Arachidi – Peanuts

6 - Soia – Soy

7 - Latte – Milk

8 - Frutta a guscio -

9 - Sedano - Celery

10 - Senape - Mustard

11 - Sesamo - Sesame

12 - Solfiti - Sulfites

13 - Lupini - Lupins

14 - Molluschi -