

❧ DOLCI ❧

TIRAMISÙ 145
Classic tiramisu with almond oil

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA
CON CILIEGIE 125
Pannacotta with vanilla and cherries

TORTA AL FORMAGGIO CON
PISTACCHIO 155
Italian cheesecake with pistachios

AGRUMI CON SORBETTO ALL'ARANCIA
ROSSA E ZABAIONE 155
Citrus with blood orange sorbet, almonds and
sabayonne

CANNOLI CON RICOTTA
E PISTACCHIO 55
Cannoli with ricotta and pistachios

❧ GELATO ❧

CIOCCOLATO 65
Chocolate

VANIGLIA 65
Vanilla

SORBETTO AL LIMONE 65
Lemon sorbet

UMARELL

PASTA PRIMI

- FUSILLONE CON PISTACCHIO
E STRACCIATELLA 255

Fusillone with pistachio pesto and stracciatella

Add on: Pancetta 35
- SPAGHETTI ALLA RAGÙ DI MANZO 285

Beef ragu on beef fillet with spaghetti
- SPAGHETTI ALLA CHITARRA
CON POLPETTINE 245

Spaghetti with small meatballs in tomato sauce

Add on: Buffelricotta 35
- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 295

Spaghetti with cockles, mussels
and lobster and pellati tomatoes
- ARAGOSTA AL POMODORO
E PARMIGIANO 325

Gnudi, lobster with parmesan
and pellati tomatoes

Mantecare significa mescolare con burro, olio o formaggio alla fine della cottura per rendere il piatto cremoso e omo-



NONNA 895:- p.p

The kitchen's selection of snacks, starters, pasta and dessert

For groups of 4 or more

PRE DRINKS 165/95

PRUGNA E TEQUILA (Sour)
Patron Silver, Italicus, Plums, Lime

CILIEGIA E LAMBRUSCO (Refreshing)
Martini Rosso, Cynar, Cherry, Lambrusco

KIWI E GRAPPA (Fruity)
Bombay Sapphire, Grappa, Galliano, Kiwi, Lemon

STARTERS ANTIPASTI

CAPRESE MOZZARELLA DI BUFFALO 165
Buffalo mozzarella with tomato and basil

CRUDO DI CAPELANTE
CON AGRUMI MISTI 175
Raw scallop with citrus and basil

VITELLO TONNATO 185
Veal thigh with classic
tonnato sauce and capers

CARCIOFI FRITTI CON CREMA
DI PECORINO E LIMONE 135
Fried artichokes
with pecorino cream and lemon

SIDES CONTORNI

INSALATA MISTA 65
Mixed green salad with lemon oil

SPINACI E ZUCCHINE ALL'AGLIO 65
Spinach and zucchini with garlic

PURÈ DI PATATE CON BURRO
NOCCIOLA E TIMO 65
Mashed potatoes with browned butter and
thyme

PATATA AL FORNO 65
Roasted potatoes

RED WINE SAUCE 65

HOLLANDAISE 65

PIZZETTA - Tomato, parmesan & basil 75
Add on - Stracciatella 35 | Anchovies 35

CHARCUTERIE 30g

PANCETTA 65 | MORTADELLA DI PISTACCHIO 65 | PROSCIUTTO SAN DANIELE 65

SALAME DI TARTUFO 65 | BRESAOLA 65 | MISTO DI UMARELL 225 (Kökets urval)

CHEESE

PARMIGIANO REGGIANO DOP 40 MÅNADER 85 | PECORINO DI TARTUFO 95 |
PIATTO DI FORMAGIO 235 | LA TUR 85 (Sheep, cow and goat milk) | FORMAGIO SPECIALE

HOT DISHES SECONDI

FILETTO DI MERLUZZO CON
PINOLI TOSTATI E SALVIA,
SALSA AL BURRO E ACETO
DI CALAMANSI 375
Baked cod loin with pine nuts,
endive salad and sage,
Butter sauce with calamansi vinegar

MELANZANA ALLA MILANESE
CON SALSA DI POMODORO
E BASILICO 245
Fried eggplant
with tomato sauce, parmesan and basil

FILETTO DI MANZO 425
Beef tenderloin, breadcrumbs, red wine sauce
and hollandaise

BISTECCA A LA FIORENTINA 1295
Classic T-bone steak with baked garlic and
grilled lemon (40 min)



Scarpetta è quando lasci il pane raccog-
liere
l'ultimo della salsa – un gesto semplice

UMARELL 1295:- p.p

The kitchen's selection of snacks, starters, pasta, main courses and dessert

For groups of 4 or more