



L A C U P O L A

Menu

Chef de Cuisine Giuseppe Crescentini

Menu creato dal nostro Chef 2 stelle Michelin Andrea Aprea

Menu created by our 2 Michelin-starred Chef Andrea Aprea

PIATTI ITALIANI ITALIAN CLASSIC DISHES

- Polpo, Carciofi, Acciughe e Nduja 23
Octopus, Artichokes, Anchovies and Nduja
- Uovo di Selva “Bio”, Patate, Castelmagno, Tartufo Nero 23
“Bio” Selva Egg, Potatoes, Castelmagno Cheese, Black Truffle
- Crudo di Gambero, Stracciatella, Puntarelle e Caviale Oscietra 36
Red Prawns Tartare, Stracciatella Cheese, Chicory’s Sprouts and Oscietra Caviar
- Pasta Mista di Gragnano, Patate, Guanciale e Astice 26
Mixed Pasta from Gragnano, Potatoes, Smoked Pork Cheek and Lobster
- Ravioli del Plin, Radicchio, Grana Padano Riserva e Nocciole 20
Ravioli Plin Pasta, Red Chicory, Grana Padano Reserve and Hazelnuts
- Tartufo Nero 24
Black Truffle
- Fettucce di Pasta all’ Uovo Bio, Ragù di Vitello alla Bolognese, Casera D.O.P 21
Free Range Egg Fettucce Pasta, Bolognese Veal Ragout, Casera D.O.P. Cheese
- ○ Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” alla Milanese 23
Carnaroli Rice “Riserva San Massimo” “Milanese” Style
- Con Brasato di Vitello +7
With Braised Veal
- Con Gamberi e Lime +8
With Prawns and Lime
- ○ Minestra di Vegetali 18
“Minestrone” Vegetable Soup
- Zuppa del Giorno 18
Soup of the Day
- Orata, Patate Viola, Guazzetto Mediterraneo e Limone Candito 32
Seabream, Purple Potatoes, Stewed Mediterranean and Candied Lemon
- Rombo, Scarola Ripassata, Intingolo di Crostacei 33
Turbot, Batavian Endive, Crustaceans Dipping Sauce
- Costoletta alla Milanese Alta, Insalata di Spinaci, Pinoli e Pecorino di Pienza 41
Veal Cutlets “Milanese” Style, Spinach Salad, Pine Nuts and “Di Pienza” Pecorino Cheese
- Spalla di Agnello, Topinambur, Cipolla Caramellata e Dragoncello 33
Lamb of Shoulder, Topinambur, Caramelised Onion and Tarragon

PIATTI INTERNAZIONALI, INSALATE E SANDWICH
INTERNATIONAL DISHES, SALADS AND SANDWICHES

- **Tagliata di Tonno “Pinna Gialla”, alla Nizzarda** 30
Seared “Yellow Fin” Tuna “Nicoise” Style
- **Insalata Caesar, Parmigiano Reggiano 30 mesi, Pancetta Croccante** 20
Caesar Salad, Parmigiano Reggiano Cheese Aged 30 Mesi, Crunchy Bacon
Con Pollo +6
With Chicken
Con Gamberi +8
With Prawns
- **Caprese “Datterini e Bufala da 150 gr”** 20
Caprese Salad “Datterini Tomatoes and 150 gr” Buffalo Mozzarella Cheese
- **Insalata di Riso Integrale “Riserva San Massimo” Verdure all’Agro** 23
Pollo Ruspante e Senape
Whole Rice “Riserva San Massimo” Sour Vegetables, Free Range Chicken, Mustard
- Club Sandwich Classico** 29
Classic Club Sandwich
- Club Sandwich Salmone Affumicato, Ricotta e Avocado** 29
Smoked Salmon, Ricotta Cheese and Avocado Club Sandwich
- **Club Sandwich Vegetariano** 28
Vegetarian Club Sandwich

CONTORNI SIDE DISHES

- **Verdure alla Plancia** 12
Grilled Vegetables
- **Patate alla Paprika** 10
Paprika Fries
- **Broccoli Saltati, Aglio, Olio, e Peperoncino** 12
Sauteed Broccoli, Garlic, Olive Oil and Chilli
- **Insalata Radicchio Tardivo, Gorgonzola, Miele e Noci** 14
Radicchio Salad Tardivo, Gorgonzola Cheese, Honey and Walnuts
- **Insalata di Stagione e Verdure Croccanti (Piccola / Grande)** 10/18
Seasonal Vegetables and Leaves Salad (Small / Large)

DESSERT DESSERT

- Tiramisù 15
- Lamponi, Cremoso al Cioccolato Bianco, Lime 15
Raspberries, Creamy White Chocolate, Lime
- Cheesecake, Mango, Gelato al Rosmarino 15
Cheesecake, Mango, Rosemary Ice Cream
- Cioccolato 70%, Frutto della Passione, Zenzero 15
Chocolate 70%, Passion Fruit, Ginger
- Selezione di Gelati e Sorbetti di Stagione
(Una pallina 4, due palline 7, tre palline 11, quattro palline 15)
Selection of Ice Creams and Sorbets
(One Scoop 4, two scoops 7, three scoops 11, four scoops 15)

DISPONIBILE TUTTI I GIORNI DALLE 12:00 ALLE 14:30 E DALLE 18:30 ALLE 22:30

AVAILABLE EVERY DAY FROM 12PM TO 2:30PM AND FROM 6:30PM UNTIL 10:30PM

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato.

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to consult the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff. Based on market availability some ingredients can be frozen.

Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi

Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge

○ Disponibile anche senza glutine
Available Gluten Free

○ Vegetariani
Vegetarian Dishes