



L A C U P O L A

Dinner

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

ANTIPASTI STARTERS

- **Polpo Arrosto, Topinambur, Guanciale, Pioppini** 22
Roasted Octopus, Jerusalem Artichokes, Bacon, Pioppini Mushrooms
- **Tagliata di Tonno “Pinna Gialla”, alla Nizzarda** 30
Seared “Yellow Fin” Tuna “Niçoise” Style
- **Uovo di Selva, Patata, Grana Padano oltre 20 Mesi, Tarassaco** 20
Selva Egg, Potato, Grana Padano Cheese aged 20 Months, Dandelion
- **Battuta di Fassona, Finferli, Tartufo Nero, Uovo di Quaglia, Senape** 24
Fassona Beef Tartare, Chanterelles Mushrooms, Black Truffle, Quail Egg, Mustard

INSALATE E SANDWICHES SALADS AND SANDWICHES

- **Insalata Caesar, Parmigiano Reggiano 30 mesi, Pancetta Croccante** 20
Caesar Salad, Parmigiano Reggiano Cheese aged 30 Months, 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 Puntarelle e Radicchio, Acciughe, Stracciatella** 22
Chicory’s Sprouts and Radicchio Salad, Anchovies, Stracciatella Burrata Cheese
- **Insalata di Riso Integrale “Riserva San Massimo” Verdure all’Agro Pollo Ruspante e Senape** 23
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
- Cheeseburger di Manzo “Rib Eye” Uovo Fritto, Patate alla Paprika** 28
“Rib Eye” Beef Cheeseburger, Fried Egg, Paprika Fries

PASTA, RISO E ZUPPE PASTA, RICE AND SOUPS

- Spaghetti “Selezione Gentile” 22
Aglione, Olio e Peperoncino, Cozze, Cime di Rapa
Spaghetti Pasta “Gentile Selection”
Garlic, Oil and Chili Pepper, Mussels, Turnip Tops
- 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
- Gnocchetti di Patata, Baccalà, Olive, Capperi, Pomodori Appassiti 22
Potatoes Dumplings “Salt Cod, Olives, Capers, Whitered Tomatoes
- Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” Porcini, Zucca, Formaggio di Capra 24
Carnaroli Rice “Riserva San Massimo” Porcini Mushrooms, Pumpkin, Goat Cheese
- Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” alla Milanese 23
Carnaroli Rice “Riserva San Massimo” “Milanese” Style
- Con Brasato di Vitello +7
With Braised Veal
- Minestra di Vegetali 18
“Minestrone” Vegetable Soup
- Zuppa del Giorno 18 -
Soup of the Day

PESCE E CARNE FISH AND MEAT

- Branzino, Patata Viola, Intingolo Mediterraneo 33
Sea Bass, Purple Potato, Mediterranean Sauces
- Seppia in Zimino, Mais Corvino Tostato 28
Cuttlefish “Zimino” Style, Toasted Corvino’s Corn
- Costoletta alla Milanese, Scarola Riccia, Acciughe, Pomodorini Canditi 41
Veal Cutlets “Milanese” Style, Curly Endive, Anchovies, Candied Tomatoes
- Petto di Pollo Bio, Patata al Rafano, Verza, Frutta Secca 29
Organic Chicken Breast, Horseradish, Cabbage, Dried Fruits

CONTORNI SIDE DISHES

- Verdure alla Plancia** 12
Grilled Vegetables
- Funghi di Stagione Saltati** 12
Sautéed Seasonal Mushrooms
- Patate alla Paprika** 10
Paprika Fries
- 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
- Caffè, Banana, Liquirizia** 15
Coffee, Banana, Licorice
- Cioccolato Dolce, Sesamo, Frutto della Passione** 15
Sweet Chocolate, Sesame, Passion Fruit
- Selezione di Gelati e Sorbetti di Stagione**
(Una pallina 4, due palline 7, tre palline 11, quattro palline 15)
Selection of Ice Cream and Sorbets
(One scoop 4, two scoops 7, three scoops 11, four scoops 15)

DISPONIBILE TUTTI I GIORNI DALLE 18:30 ALLE 22:45

AVAILABLE EVERY DAY FROM 6.30 PM TO 10:45 PM

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