

renzo

Antipasti • Starters

Burrata (7,8,12) Fagiolini, pesca bianca, pistacchi Green beans, white peach, pistachios	28
Carpaccio di Pesce Bianco • White Fish Carpaccio (4,8,9) Vinaigrette al miele, sferificazione agli agrumi Honey vinaigrette, citrus spherification	32
Vitello Tonnato (1,3,4,9,12) Crostini, pomodorini, capperi, uova di quaglia, Parmiggiano Croutons, cherry tomatoes, capers, quail eggs, Parmesan	32
Melanzana Siciliana con Pomodoro e Basilico • Sicilian Eggplant with Tomato & Basil (1,3,7,8) Spuma di scamorza affumicata Smoked scamorza espuma	26
Pomodoro Cuore di Bue • Beefsteak Tomato (7,12) Crema di burrata, olive taggiasche, capperi, olio al basilico Burrata cream, taggiasca olives, capers, basil oil	28
Carpaccio di Gambero Rosso • Red Prawn Carpaccio (2,12) Carpaccio di melone e pesca gialla, gambero rosso, vinaigrette agli agrumi e miele Melon and yellow peach carpaccio, red prawn, honey citrus vinaigrette	36
Insalata di Quinoa • Quinoa salad (12) Cavolfiore, cavolo Romanesco, spinaci, uvetta e balsamico bianco Cauliflower, Romanesco cabbage, spinach, raisins and white balsamic dressing	24

Pasta

Pizzoccheri (1,7,8) Con pesto di erbe di montagna With mountain herb pesto	32
Tortelli di Zucchine • Zucchini Tortelli (1,3,7,8) Pasta fresca, crema di Parmiggiano, scaglie di zucchine, gel al limone, olio alle erbe Home-made pasta, Parmiggiano cream, zucchini shavings, lemon gel, herbs oil	32
Gnocchi al Pomodoro (1,3,7) Pasta fresca, mozzarella, basilico, scorza di limone Home-made pasta, mozzarella, basil, lemon zest	30
Linguine alle Vongole (1,2,3,7,12,14) Pasta fresca, vongole veraci, vino bianco, aglio e peperoncino Home-made pasta, verace clams, white wine, garlic & chili	38

Our commitment towards sustainability is reflected in our product sourcing.
Many of our products (including our coffee, fish, meats, produce and dairy)
come from local and/or Fairtrade.

Piatti Principali • Main Courses

Salmerino Alpino • Pan-fried Arctic Char (1,4,7,8)	46
Con mandorle e limone With almonds and lemon	
Cotoletta di Vitello alla Milanese • Veal Milanese (1,3,7,12)	88
Da condividere per due persone • To share for two people Patatine fritte, salsa Bernese, insalata verde Fries, Béarnaise sauce, green salad	
Specialità del Giorno • Special of the Day	
Preparato dal nostro chef con ingredienti freschi e di stagione Prepared by our chef using fresh, seasonal ingredients	

Dolci • Desserts

Crèmeux al Cioccolato Bianco • White Chocolate Crèmeux (7,8)	24
Fragoline di bosco Wild strawberries	
Affogato al Caffè (1,3,7)	22
Granita al caffè, speculoos, chantilly al mascarpone Granite coffee, spéculos, chantilly mascarpone	
Gelati e Sorbetti • Ice Cream & Sorbet (3,7,8)	22
Selezione giornaliera Daily selection	
Sgroppino al Tavolo • Tableside Sgroppino (7,12)	
With Franciacorta	35
With Champagne	45

1. cereali contenenti glutine; 2. crostacei; 3. uova; 4. pesce; 5. arachidi; 6. soia; 7. latte (incluso lattosio); 8. frutta a guscio; 9. sedano; 10. senape; 11. semi di sesamo; 12. solfiti; 13. lupini; 14. molluschi

1. cereals containing gluten; 2. crustaceans; 3. eggs; 4. fish; 5. peanuts; 6. soybeans; 7. milk (including lactose); 8. tree nuts; 9. celery; 10. mustard; 11. sesame seeds; 12. sulphites; 13. lupin; 14. molluscs

