Antipasti

Tartare di pescato del giorno **16**
Su dadolata di rapa rossa allo zenzero e gocce di olio al pomodoro
Tartare of the day's catch
Served with diced beetroot infused with ginger, and drops of tomato-flavored oil

Carpaccio di cervo marinato **16,50**
Con insalatina croccante di finocchi, crema di formaggio e chips di Parmigiano
Marinated venison carpaccio
With crisp fennel salad, cheese cream, and Parmesan crisps

Bruschetta di pollo **13**
Caesar salad con pollo sfilacciato tiepido, cipolla in agrodolce su crostone di pane al burro
Chicken bruschetta
Caesar-style, warm shredded chicken, sweet-and-sour onions on a buttered toasted bread slice

Timballino di funghi gratinato **12**
Con vellutata crema al gorgonzola
Gratinéed mushroom timbale
Served with a velvety Gorgonzola cream sauce

Tarte tatin di cipolla caramellata **11**
Con crema vellutata al formaggio e le sue chips di Parmigiano
Caramelized onion tarte tatin
With velvety cheese cream and Parmesan crisps

Uovo cotto a bassa temperatura **12,50**
Su fonduta calda di formaggio e crumble di speck croccante.
Slow-cooked egg
Served over a warm cheese fondue with a crispy speck crumble

ITEM AND PRICES MAY VARY

PRODOTTI E PREZZI SOGGETTI A VARIAIZONE

Primi

Pappardelle al ragù antico **16**
Con punta di petto di manzo e coppa di maiale tagliate al coltello, sfumate al vino rosso
Pappardelle with traditional-style ragù
Featuring hand-chopped beef brisket and pork collar, deglazed with red wine

Raviolo al radicchio **16**
Saltati al burro, con spolverata di Ricotta affumicata e mandorle tostate
Radicchio ravioli
Sautéed in butter, finished with a dusting of smoked ricotta and toasted almonds

Carbo rigatone **15**
Rigatone alla carbonara rifinito con chips di parmigiano croccante
"Carbo" rigatoni
Rigatoni carbonara, topped with crispy Parmesan chips

Crespella ai formaggi dorata **14**
Gratinata al forno con selezione di formaggi fondenti
Golden cheese crêpe
Baked au gratin with a selection of melting cheeses

Casarecce alla Lido **18**
dadolata di pesce spada, melanzane, pomodorini, con ricotta affumicata e menta fresca
Casarecce "alla Lido"
diced swordfish, eggplant, and cherry tomatoes, with smoked ricotta and fresh mint

Consommé chiarificato di manzo **10**
Brodo con taglioli all'uovo e fili di erba cipollina
Clarified beef consommé
A clear broth served with thin egg noodles and chives

Crema di zucca **11**
Con salsa al caprino e riduzione di aceto balsamico
Pumpkin cream soup
Served with a goat cheese sauce and a balsamic vinegar reduction

Secondi

Costine di maiale alla birra **19**
Al profumo di rosmarino ed alloro, su letto di polenta morbida
Beer-braised pork ribs
Infused with rosemary and bay leaf, served on a bed of soft polenta

Stinco di Agnello con riduzione al vino rosso **26**
con pure' di patate, mentuccia e carote saltate
Lamb shank with red wine reduction
Served with mashed potatoes, lesser calamint, and sautéed carrots

Steak di cavolfiore alla brace **17**
Su crema di zucca, mandorle tostate e mayo alla senape
Grilled cauliflower steak
On a bed of pumpkin purée, topped with toasted almonds and mustard mayonnaise

Trancio di salmone alle erbe alpine **22**
Cotto al forno su vellutata di salsa al limone con patate al rosmarino
Salmon fillet with Alpine herbs
Oven-baked served on a velvety lemon sauce, with rosemary potatoes

Grill

Serviti con verdure grigliate e patate arroste al rosmarino

Served with grilled vegetables and rosemary-roasted potatoes

Costata di manzo **Ribeye**	**Tagliata di manzo** **Beef Striploin**	**Coppa di Maiale** **Pork "Coppa" Steaks**
30	**28**	**23**

Gran piatto di verdure **18**
Vegetables grand Platter

Insalata

Giardino mediterraneo **15**
Insalata foglia verde con burrata cremosa, pomodorini confit ed olive taggiasche con dadoni di pane rustico dorati al burro e rosmarino e riduzione di aceto balsamico
Mediterranean Garden
Green leaf salad with creamy burrata, confit cherry tomatoes, and Taggiasca olives, large cubes of rustic bread toasted in butter and rosemary, finished with a balsamic vinegar reduction

Quinto Quarto

Spiedino di cubotto **15**
Lingua di vitello grigliata con salsa al chimichurry
Cubed Skewer
Grilled veal tongue served with chimichurri sauce

Cervella fritte di vitello **17**
impanatura croccante, servita su specchio di salsa verde ricca, accompagnata da indivia belga e gocce di mayo al lime
Fried Veal Brains
crispy pan fried, served on a rich green sauce, with belgian endive and drops of lime mayo

Trippa fritta **12**
con mayo alla paprika
Fried Tripe
served with paprika mayo

Dessert

Torta Sacher dell'Antica Vienna **8**
Soffice pan di spagna al cacao amaro, farcito con una delicata confettura di albicocche e ricoperto da una densa glassa fondente artigianale
Traditional Viennese Sacher Cake
Fluffy cocoa sponge cake layered with sweet apricot jam and coated in a rich dark chocolate glaze

Tarte Tatin alle Mele **8**
Mele delicatamente caramellate al burro e zucchero, adagiate su una sfoglia fragrante e servite tiepide con gelato alla vaniglia
Classic French Apple Tarte Tatin
Buttery caramelized apples on a crisp flaky crust. Served warm with a scoop of vanilla ice cream

Panna Cotta ai Frutti di Bosco **7**
con un coulis ai frutti di bosco e una fogliolina di menta
Wild Berry Panna Cotta
topped with a glossy wild berry coulis and a hint of mint

Gelato con panna montata **5**
Servito con topping al cioccolato o caramelloa
Ice cream with whipped cream
Served with chocolate or caramel topping

Selezione di Formaggi - Cheese Selection

Vezzena Mezzano

Altopiano di Vezzena, Trentino, Italia

Un'apertura fresca e delicata. Formaggio a pasta semicotta e tenera, affinato meno di quattro mesi. Al palato esprime spiccate note dolci di latte appena munto, panna e lievi sentori di fiori bianchi.

Puccia Croccante

A fresh and delicate opening. A semi-cooked, tender-textured cheese aged for less than four months. On the palate, it expresses distinct sweet notes of freshly milked milk, cream, and subtle hints of white flowers.

Puccia bread

Fodom

Livinallongo del Col di Lana, Veneto, Italia

Il carattere delle valli ladine. Prodotto con latte vaccino crudo d'alpeggio, offre una struttura semicotta, morbida ed elastica. Si distingue per aromi erbacei freschi e una pulita, piacevole nota acidula sul finale.

Puccia Croccante o Pane Bianco

The true character of the Ladin valleys. Made from raw mountain pasture cow's milk, it offers a semi-cooked, soft, and elastic structure. It stands out for its fresh herbaceous aromas and a clean, pleasant touch of acidity on the finish.

Crunchy Puccia bread or White bread

Comté 12 Mesi

Massiccio del Giura, Franche-Comté, Francia

L'eleganza d'Oltralpe. Selezionato nella sua giovinezza per preservare una pasta straordinariamente elastica e fondente. Sprigiona un bouquet ricco di frutta fresca estiva, fiori di campo e una delicata sfumatura di nocciola dolce.

Pane ai Cereali di Willy tostato

Transalpine elegance. Selected in its youth to preserve an extraordinarily elastic and melting paste. It releases a rich bouquet of fresh summer fruits, wildflowers, and a delicate nuance of sweet hazelnut.

Toasted Willy's Cereal bread

Gran Cru Alta Badia

Dolomiti, Alto Adige, Italia

Il pilastro sodo di montagna. Formaggio a pasta dura, compatto e severo. La lunga stagionatura concentra gli zuccheri e i grassi del latte crudo, regalando note profonde di burro fuso, brodo di carne e frutta secca tostata.

Pane ai Cereali di Willy tostato e Mostarda di Pere Piccante

The firm pillar of the mountains. A hard, compact, and intense cheese. Its long aging concentrates the sugars and fats of the raw milk, delivering deep notes of melted butter, meat broth, and toasted dried fruit.

Toasted Willy's Cereal bread and Spicy Pear Mostarda

Castelmagno DOP

Val Grana, Piemonte, Italia

Un pezzo di storia casearia italiana. Antico, sodo e orgogliosamente friabile. La sua pasta granulosa si scioglie in bocca rivelando sentori austeri di sottobosco, pietra umida e una conclusione latica pungente di rara complessità.

Pane Bianco e Confettura Extra di Mirtilli Rossi

A masterpiece of Italian cheese history. Ancient, firm, and proudly crumbly. Its grainy texture melts in the mouth, revealing austere hints of undergrowth, damp stone, and a sharp, pungent lactic finish of rare complexity.

White bread and Extra Lingonberry Jam

Blu di Capra

Selezione Erborinata, Italia

Il finale di carattere. Un erborinato di puro latte caprino che unisce la finezza selvatica e balsamica della capra alla sferzata speziata, metallica e pungente delle muffe nobili. Sontuoso e persistente.

Pane Bianco e Mostarda di Pere Piccante

A finish with character. A blue cheese made from pure goat's milk that combines the wild, balsamic elegance of goat with the spicy, metallic, and pungent kick of noble molds. Sumptuous and lingering.

White bread and Spicy Pear Mostarda

ACCOMPAGNAMENTO - ACCOMPANIMENT

Mostarda di Pere Piccante: La dolcezza carnosa della pera spezzata dall'intensità della senape
Spicy Pear Mostarda: The sweetness of the pear balanced by the sharp intensity of mustard essence

Confettura di Mirtilli: La spiccata acidità del frutto di bosco, ideale per ripulire i grassi nobili dei formaggi
Berry Jam: The bright acidity of wild berries, ideal for cutting through the rich fats of aged cheeses.

Chicchi di Uva croccanti serviti freddi, fette sottili di **Mela** Granny Smith e Gherigli di **Noce** Nazionale.
Crisp **grapes** served chilled, thinly sliced Granny Smith **apples**, and local **walnut** halves

CESTINO DEI PANI - BREAD BASKET

Puccia Croccante: Pane di segale della tradizione speziato con cumino e trigonella blu
Crunchy Puccia Bread: Traditional rye bread spiced with cumin and blue fenugreek

Pane ai Cereali di Willy: Tagliato a fette sottili per esaltare i semi aromatici
Willy's Cereal Bread: Thinly sliced to enhance the aromatic seeds

Pane Bianco Classico: In bocconcini neutri, ideale per i formaggi più complessi
Classic White Bread: Neutral, soft bites, ideal for enjoying the most complex cheeses

Specialita' su prenotazione Reservation-Only Specials

preparati su richiesta entro la sera precedente ***prepared upon request by the previous evening***

Stinco di vitellone **80**
Con patate al forno e gran piatto di verdure grigliate (fino a 4 persone)
Veal shank
Served with oven-roasted potatoes and a large platter of grilled vegetables (up to 4 people)

Cordon blue **40**
Cotoletta di vitello ripiena di prosciutto e formaggio con insalatina e pomodorini (per 2 persone)
Cordon bleu
Veal cutlet stuffed with ham and cheese, with a green salad and cherry tomatoes (for 2 people)

Filetto di manzo al pepe verde **30**
con panna fresca sfumato al cognac al tavolo con pure' di patate
Beef tenderloin with green peppercorns
Prepared with fresh cream and flambéed with cognac tableside with mashed potatoes

Filetto di manzo alla Rossini **36**
Con scaloppa di foie gras sfumato al porto al tavolo accompagnato da spinaci al burro
Beef tenderloin Rossini-style
Topped with a slice of foie gras and flambéed with port wine tableside with by buttered spinach

Scampi al curry **48**
Con latte di cocco sfumati al brandy accompagnati da riso pilaf (per 2 persone)
Curried scampi
Prepared with coconut milk and flambéed with brandy; served with pilaf rice (for 2 people)

Crêpes Suzette **13**
Salsa densa di arancia e burro, sfumate al cognac e Grand Marnier con gelato alla vaniglia
Crêpes Suzette
Served in a rich orange and butter sauce, flambéed with Grand Marnier, and vanilla ice cream

Banana flambé **13**
Sfumate al rhum scuro e cannella, accompagnate dal gelato alla vaniglia
Flambéed bananas
Prepared with dark rum and cinnamon, served with vanilla ice cream