

RAW BAR & CRUDO

PLATEAU DI CRUDITÉ E PESCATO DEL GIORNO
SCAMPI, GAMBERI ROSSI, OSTRICHE E TARTARE DI PESCATO 2 PAX - *** ALL.: 2,4,12,14
LANGOUSTINE, RED PRAWNS, SELECTION OF OYSTERS AND TARTARE

OSTRICHE BELON NR. 2 ALL.: 12,14
NR.2 OYSTERS BELON

CARPACCIO DI ORATA, DRY MISO E SALSA AJI ** ALL.: 4
SEA BREAM CARPACCIO WITH DRY MISO AND AJI SAUCE

TARTARE DI TONNO, SALMONE, CRACKER DI RISO E CAVIALE *** ALL.: 2,4,12,14
TUNA, SALMON TARTARE, CAVIAR AND RICE CRACKER

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, CARCIOFI E PECORINO * ALL.: 2,7,10,12
RED SHRIMP TARTARE WITH ARTICHOKE AND PECORINO CHEESE

TARTARE DI TONNO SICILIANO CAVALLI STYLE ** ALL.: 1,4,7,10,12,14
SICILIAN TUNA TARTARE CAVALLI STYLE

STARTERS

SASHIMI DI FILETTO DI ANGUS, FOIE GRAS CAMELLATO E SALE MALDON ALL.: 112
ANGUS FILLET SASHIMI, CAMELIZED FOIE GRAS AND MALDON SALT

CEVICHE DI RICCIOLA, ** ALL.: 4,7,9,12
AMBERJACK CEVICHE

SALMONE NEW STYLE, SESAMO E SALSA PONZU ** ALL.: 1,4,6,11
NEW STYLE PREMIUM SALMON WITH SESAME AND PONZU SOUCE

TONNO E GAMBERO ROSSO NEW STYLE, SESAMO E SALSA PONZU *** ALL.: 12,4,6,10,12
TUNA AND RED SHRIMP NEW STYLE WITH SESAME AND PONZU SOUCE

TEMPURA DI GAMBERI NEW STYLE ** ALL.: 1,2,3,4,5,8,9,12
PRAWN TEMPURA NEW STYLE

CROQUETAS DI PATANEGRA JOSELITO ** ALL.: 1,5,7,9,12
CROQUETAS OF PATANEGRA JOSELITO

TATAKI DI SALMONE, PONZU E SALSA KABAYAKI ** ALL.: 4,6,8,11,12
SALMON TATAKI, PONZU AND KABAYAKI SAUCE

TATAKI DI MANZO CON SPICY PONZU ALL.: 1,5,8,6,9,11,12
BEEF TATAKI WITH SPICY PONZU SAUCE

CLASSICA PARMIGIANA DI MELANZANE ALL.: 1,5,7
CLASSIC EGGPLANT PARMIGIANA

CAPRESE ALL'ITALIANA ALL.: 7,12
TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE CAPRESE

TEMPURA DI CARCIOFI CON MAYO AL LIME ALL.: 1,3
ARTICHOKE TEMPURA WITH LIME MAYO

COPERTO
COVER CHARGE

** ALIMENTO SOTTOPOSTO AD ABBATTITURA A TERMINI DI LEGGE.
* ALIMENTO SURGELATO ALL'ORIGINE.
ALL.: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14. ALLERGENI DA TABELLA REGOLAMENTO 1169/2011.

ROLL DI SALMONE NEW STYLE CON TARTUFO NERO **
ALL.: 1,4,11,12
NEW STYLE SALMON ROLL WITH BLACK TRUFFLE

ROLL ASTICE GRATINATO CON CAVIALE **
ALL.: 2,3,4,12,14
LOBSTER GRATIN ROLL WITH CAVIAR

SPECIAL CHEF'S NIGIRI SELECTION * **
ALL.: 1,2,3,4,6,8,9,12,14

ROCK SHRIMPS TEMPURA *
ALL.: 2,3,4,5,6,7,9,12

GYOZA ALLA GRIGLIA AL TARTUFO * ALL.: 1,3,6,11,12
TRUFFLED GRILLED GYOZA

SUSHI & SASHIMI

CAVALLI STYLE SUSHI AND SASHIMI SELECTION
EXPERIENCE THE ESSENCE OF OUR CHEF CUISINE WITH MULTI-COURSE OMAKASE MENU
NIGIRI, URAMAKI, HOSSOMAKI, SASHIMI, GUNKAN * ** ALL.: 2,4,5,6,8,11,12,14

ROCK'N ROLL * ** 2 PAX - 38 PIECES	IZAKAYA * ** 4 PAX - 78 PIECES ALL.: 1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,14	KIMI KIMI SUPREME * ** 6 PAX - 110 PIECES
--	--	---

CAVIAR OSCIETRA IMPERIAL

30 GR. | 50 GR. | 100 GR.

ALL.: 1,3,4,7,12
SERVITO CON PATATE AL CARTOCCIO, BLINIS, PANNA ACIDA E BURRO SALATO
SERVED WITH BAKED POTATOES, BLINIS, SOUR CREAM AND SALTED BUTTER

PIZZA GOURMET

TARTUFO NERO ALL.: 1,7
BURRATA, MOZZARELLA DI BUFALA, TARTUFO NERO PREGIATO
BURRATA, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FINE BLACK TRUFFLE

PATANEGRA E STRACCIATELLA ALL.: 1,7,12
BURRATA, PATANEGRA, MARMELLATA DI FICHI
PATANEGRA HAM, BURRATA CHEESE AND FIG JAM

MARGHERITA GOURMET ALL.: 1,7,12
POMODORO RUSTICO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL

SPICY DIAVOLA ALL.: 1,7,8,12
SALAME PICCANTE, POMODORO RUSTICO,
MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO
SPICY SALAME, TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL

PASTA & RISOTTO

TONNARELLI CACIO E PEPE CON TARTUFO NERO ALL.: 1,3,7
TONNARELLI CHEESE AND PEPPER WITH BLACK TRUFFLE

SPAGHETTI AL DATTERINO CON SCAMPI E CAVIALE * ALL.: 1,2,4,12,14
SPAGHETTI WITH DATTERINO, LANGOUSTINE AND CAVIAR

RISOTTO CON GAMBERI ROSSI, CAVIALE E BURRATA * ALL.: 2,4,7,9,12,14
RISOTTO WITH RED PRAWNS, CAVIAR AND BURRATA

RAVIOLI AL TARTUFO ALL.: 1,3,7,12
RAVIOLI WITH TRUFFLE

TAGLIATELLE AL RAGOUT BIANCO DI VITELLO E TARTUFO NERO ** ALL.: 1,3,7,9,12
TAGLIATELLE WITH WHITE VEAL RAGOUT AND BLACK TRUFFLE

TAGLIATELLE ALLO ZOLA, BACON E CASTAGNE ALL.: 1,3,7,8,12
TAGLIATELLE WITH ZOLA CHEESE, BACON AND CHESTNUTS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI GRANCHIO ** ALL.: 1,2,3,7,14,21,4
CRAB CARBONARA SPAGHETTI

MAIN COURSES

BLACK COD AL MISO * ALL.: 1,3,6,12
ALASKAN MISO BLACK COD

BRANZINO AL SALE CON I SUOI CONTORNI / MIN 2 PAX ALL.: 4
SEA BASS COOKED IN SALT WITH SIDES

ORATA DEL MEDITERRANEO, CON FIORI DI ZUCCA E OLIVE TAGGIASCHE ALL.: 4,12
MEDITERRANEAN SEA BREAM WITH OLIVES AND COURGETTE FLOWERS

GRIGLIATA MISTA DI CROSTACEI * ALL.: 2,4,12,14
MIXED GRILLED CRUSTACEANS

ROBATA DI SALMONE CON SALSA TERIYAKI ** ALL.: 1,4,5,6,9,12
SALMON ROBATA WITH TERIAKI SAUCE

WAGYU SKIRT AUSTRALIANO CON CHIPS ALLA PAPRIKA * ALL.: 1,6,7,9,11,12
AUSTRALIAN WAGYU SKIRT WITH PAPRIKA CHIPS

TRADIZIONALE COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE STICK ALL.: 1,3,5,7,12
TRADITIONAL MILANESE VEAL CHOP WITH STICK POTATOES

BABY CHICKEN GRIGLIATO, MARINATO AL MIRIN * ALL.: 1,6,8,11,12
GRILLED BABY CHICKEN MARINATED IN MIRIN

TOMAHAWK RIBEYE STEAK CON PATATE STICK / MIN. 2 PAX ALL.: 1,3,4,12
TOMAHAWK RIBEYE STEAK WITH STICK POTATOES

FILET MIGNON 300 GR. ALL.: 7
FILET MIGNON

SIDES

PATATE AL TARTUFO ALL.: 7
POTATOES WITH TRUFFLES

CARCIOFI CON SCAGLIE DI PARMIGIANO ALL.: 3,7
ARTICHOKE SALAD WITH PARMESAN FLAKES

PANE AL TARTUFO, ALL.: 1,7
AL FORNO CON CAPRINO, MIELE AL TARTUFO E TARTUFO NERO
BAKED TRUFFLE BREAD WITH GOAT CHEESE, TRUFFLE HONEY AND BLACK TRUFFLE

HOME MADE DESSERT ALL.: 1,3,5,7,8,12,13
SPECIAL CAVALLI DESSERT / SELECTION OF SMALL DESSERT SORBETS AND EXOTIC FRUIT (TO SHARE) ALL.: 1,3,5,7,8,12,13