



Antipasti

Tartare di ricciola, avocado e gazpacho di datterini gialli
(d,k) 33,00

Mazzancolle marinate, burrata, spinacini e briciole di pane
(b,d,g) 38,00

Mozzarella di bufala con pomodori alla caprese
(g) 24,00

Terrina del cortile con insalata di finocchi all'olio (a,g) 32,00

Culatello di Zibello "Oro Spigaroli" stagionatura 24 mesi
con giardiniera di cipolline e burro
(a,g) 32,00

Parmigiana di melanzane
(a,g,h) 24,00

Caviale "Calvisius" Oscietra 10 g, con blinis e crème fraîche
(a,c,d,g) 60,00

Primi Piatti

Linguine alle vongole con fiori di zucca e
bottarga, profumati al limone
(a,d,n) 30,00

Risotto allo zafferano e ragout di anatra
(g,i) 28,00

Trofie al pesto con fagiolini e patate
(a,g,h) 28,00

Paccheri ai frutti di mare
(a,c,g) 30,00

Ravioli del "Plin" ripieni di carne, con pecorino di grotta
e tartufo nero estivo (a,c,g,i) 28,00

Secondi Piatti

Tonno scottato al sesamo, melanzana affumicata e
dragoncello
(d,k) 46,00

Filetto di branzino all'isolana laccato alle verdure e
verde di patate
(d,g) 48,00

Costoletta di vitello alla milanese con
purè di patate al prezzemolo
(a,c,g) 50,00

Pollastro nostrano alla senape, patate arrostate e
spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino
(g,j,l) 42,00

Piccione con porcini e crema di sedano rapa
(g, i) 54,00

Filetto di manzo con foie gras scottato, patate e
tartufo nero estivo
(g) 52,00

Insalate e Sandwiches

Insalata Nizzarda
tonno, acciughe, uova, patate e fagiolini
(c,d) 32,00

Caesar salad
con pollo grigliato (a,c,d,g,j,l) 30,00
con gamberi saltati (a,b,c,d,g,j,l) 35,00

Club Sandwich
con pollo, lattuga, pomodori, uovo, pancetta e maionese
(a,c,l) 36,00

Atrium Chianina Burger da 250 g
con pecorino, cipolla, cavolo nero, maionese al tartufo,
scorzone e salsa ai peperoni
(a,c,g) 36,00

Bolle Italiane



Frescobaldi "Leonia" Brut 2016 - Toscana	15,00	75,00
Contratto "Novecento" Pas Dose 2010 - Piemonte	18,00	90,00
Sei Bellissimi "Belli/No" - Virgin Bellini	45,00	

Champagne



Billecart Salmon "Brut Reserve"	22,00	110,00
Laurent-Perrier "Blanc de Blancs" Brut Nature	35,00	175,00
Krug Grand Cuvée - Editon 168		335,00
Gonet-Medeville "Brut Rose"	28,00	140,00

Vini Bianchi



Valle Reale "Trebiano d'Abruzzo" 2020 Trebiano (Abruzzo)	12,00	60,00
Vincent Gaudry "Le Tournebride" 2019 Sancerre Sauvignon Blanc (Loira)	16,00	80,00
Patrick Piuze "La Grande Vallée" 2020 Chablis Chardonnay (Borgogna)	20,00	100,00
Jermann "Vintage Tunina" 2019 Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia (Friuli)	26,00	130,00

Vini Rosè



Château d'Esclans "Whispering Angel" 2020 Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren	15,00	75,00
-----------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

Vini Rossi



Pietradolce "Etna Rosso" 2019 Nerello Mascalese (Sicilia)	12,00	60,00
Podere Le Ripi "Cielo d'Ulisse" Brunello di Montalcino 2016 Sangiovese (Toscana)	24,00	120,00
Rossignol-Trapet "Bourgogne" 2018 Pinot Nero (Francia)	19,00	95,00
Podere Sapaio "Sapaio" 2017 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot (Toscana)	30,00	150,00

Birre

Dolomiti "Pils" Lager	10,00
Petrognola "Giusta" Blond Ale	10,00
Petrognola "Sasso Rosso"	10,00
Spelt Amber Ale - Amber Ale di farro	10,00
Pilsner Urquell	10,00
Menabrea	10,00

Per una scelta più ampia di etichette è disponibile la nostra carta dei vini

Dolci

*Millefoglie scomposta, cremoso alla vaniglia con
sorbetto pesca e basilico
(a,c,g) 17,00*

*Torta della nonna, salsa al caramello e
gelato alla crema del Buontalenti
(a,c,g,h) 17,00*

*La nostra selezione di gelati (c,g,h) e sorbetti
15,00*

*Tiramisù glassato al cioccolato
(c,g) 17,00*

*Cookie al pistacchio e lamponi
(a,c,g,h) 17,00*

*Torta al cioccolato e pere con sorbetto alla cannella
(h) 17,00*

*Le lettere indicate nella descrizione dei piatti riportano agli allergeni.
Vi preghiamo di chiedere la legenda al nostro staff*



Appetizers

Amberjack tartare, avocado
yellow tomatoes gazpacho
(d, k) 33,00

Marinated prawns, burrata, baby spinach and
bread crumbs
(b,d,g) 38,00

Tomatoes and buffalo mozzarella caprese
(g) 24,00

Zibello Culatello ham 24 months aging "Oro Spigaroli"
with pickled onions and butter
(a,g) 32,00

Country style terrine with fennel salad
(a,g) 32,00

Eggplant "Parmigiana" style
(a,g,h) 24,00

"Calvisius" Caviar Oscietra 10g with blinis and
crème fraîche
(a,c,d,g) 60,00

First Courses

Linguine pasta with clams, zucchini flowers, bottarga and
lemon
(a,d,n) 30,00

Trofie pasta with pesto, potatoes and green beans
(a,g,h) 28,00

Saffron risotto with duck ragù
(g,i) 28,00

Paccheri pasta with seafood
(a,c,g) 30,00

Ravioli del Plin stuffed with meat, pecorino cheese
and black summer truffle
(a,c,g,i) 28,00

Main courses

Sesame seared tuna, smoked aubergine and tarragon
(d,k) 46,00

Seabass fillet "isolana" with vegetables,
green potatoes purée
(d,g) 48,00

Milanese veal cutlet with parsley potato purée
(a,c,g) 50,00

Pigeon with celeriac velouté and porcini mushroom
(g,i) 54,00

Free-range baby chicken with
mustard sauce, sautéed spinach and roasted potatoes
(g,j,l) 42,00

Beef fillet with seared foie gras, potatoes,
black summer truffle
(g) 52,00

Sandwiches and Salad

Nicoise Salad
anchovies, eggs, potatoes, green beans and
olive oil preserved tuna
(c,d,l) 32,00

Caesar Salad
with sautéed chicken breast (a,c,d,g,j,l) 30,00
with sautéed prawns (a,b,c,d,g,j,l) 35,00

Club Sandwich
chicken, lettuce, tomato, egg, bacon and mayonnaise
(a,c,l) 36,00

Atrium Chianina Burger da 250 g
caramelised onion, pecorino cheese,
truffled mayonnaise, black cabbage and red peppers sauce
(a,c,g) 36,00

Italian Sparkling

Frescobaldi "Leonia" Brut 2016 Toscana	15,00	75,00
Contratto "Novecento" Pas Dose 2010 , Piemonte	18,00	90,00
Sei Bellissimi "Belli/No", Virgin Bellini		45,00

Champagne

Billecart Salmon "Brut Reserve"	22,00	110,00
Laurent-Perrier "Blanc de Blancs" Brut Nature	35,00	175,00
Krug Grand Cuvée - Edition 168		335,00
Gonet-Medeville "Brut Rose"	28,00	140,00

White Wines

Valle Reale "Trebiano d'Abruzzo" 2020 Trebiano (Abruzzo)	12,00	60,00
Vincent Gaudry "Le Tournebride" 2019 Sancerre Sauvignon Blanc (Loira)	16,00	80,00
Patrick Piuze "La Grande Vallée" 2020 Chablis Chardonnay (Borgogna)	20,00	100,00
Jermann "Vintage Tunina" 2019 Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia (Friuli)	26,00	130,00

Rosè Wines

Château d'Esclans "Whispering Angel" 2020 Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren	15,00	75,00
-----------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

Red Wines

Pietradolce "Etna Rosso" 2019 Nerello Mascalese (Sicilia)	12,00	60,00
Podere Le Ripi "Cielo d'Ulisse" Brunello di Montalcino 2016 Sangiovese (Toscana)	24,00	120,00
Rossignol-Trapet "Bourgogne" 2018 Pinot Noir (Francia)	19,00	95,00
Podere Sapaio "Sapaio" 2017 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot (Toscana)	30,00	150,00

Beers

Dolomiti "Pils" Lager	10,00
Petrognola "Giusta" Blond Ale	10,00
Petrognola "Sasso Rosso"	
Spelt Amber Ale - Amber Ale di farro	10,00
Pilsner Urquell	10,00
Menabrea	10,00

For a wider selection our wine list is available

Desserts

A take on millefeuille, vanilla crèmeux with peach and basil sorbet (a,c,g) 17,00

"Torta della nonna", caramel sauce and "Buontalenti" ice cream (a,c,g,h) 17,00

Our selection of ice creams (c,g,h) and sorbets 15,00

Tiramisù with mascarpone and chocolate (c,g) 17,00

Pistachio and Raspberry cheesecake (a,c,g,h) 17,00

Chocolate and pear cake with cinnamon sorbet (h) 17,00

The letters listed close to each dish correspond to the allergens. Please ask our staff for the complete legend of the allergens.

*Cover Charge
€ 3,50*

*Prices are mentioned in Euro
VAT included*