

Antipasti/ Appetizers

Trilogia di crudo/Trilogy of raw

Tartara di tonno, salmone dolce salato agli agrumi Gambero* di Mazzara su lime

Salmon sweet, Tuna tartare with citrus fruits

Mazzara shrimp on lime

€ 20.00

Bianco di baccala su passata di scarola riccia e cuore di sedano

Codfish white on curly endole escarole and celery heart

€ 18.00

Crocante di polipo* su vellutata di cavolfiore al forte

Crispy octopus on velvety spicy cauliflower

€ 13.00

Tagliatelle di seppia* su bouquet di ortaggi e citronette di mango e zenzero

Cuttlefish noodles with vegetable and citronette bouquet of mango and ginger

€ 14.00

Involtini di riccia ripiena di olive capperi e acciughe con bavarese di mozzarella e
crema di datterino giallo

*Rolls of curly endive stuffed with capers and anchovies olives with mozzarella
bavarese and yellow datterino cream*

Primi/ first

Fusilli di pasta fresca con asparagi e vongole

Fusilli pasta with asparagus and clams

€ 15.00

Manfredi al ragù di pomodoro ramato basilico e crema di ricotta

Manfredi pasta with Neapolitan ragu basil and ricotta cream

€ 12.00

Zuppa di fagioli occhio nero con guanciaie croccante e crostini al timo

Black eye bean soup with crispy bacon veils and thyme croutons

€ 12.00

Mezzo pacchero con baccalà, pomodoro olive e capperi

Pacchero pasta with codfish, tomato, olives and capers

€ 14.00

Spaghetti con calamaro carciofi mantecati con pecorino di fossa su crema di pane nero

Spaghetti with squid and artichokes with pecorino di fossa on a cream of black bread

€ 114.00

Classico risotto alla pescatora

Classic seafood risotto

€ 15.00

I secondi/ Seconds

Tenero di manzo ai ferri roventi con tozzelle ripassate e olio al rosmarino

Beef tenderloin with red-hot irons with freshened tomatoes and rosemary oil

€ 16.00

Filetto di maialino marinato al barolo e cannella, lardellato su timballo di friarielli
piccanti

*Fillet of suckling pig marinated in Barolo and cinnamon, larded on timbale of spicy
Friarielli (broccoli)*

€ 13.00

Tagliata di Angus irlandese con patate alla salvia

Sliced irish angus with sage potatoes

€ 16.00

Quadretti di tonno rosso ai due semi con asparagi di mare saltati

Squares of Bluefin tuna with two seeds with sautéed sea asparagus

€ 16.00

Gallinella (Cappone) in guazzetto di pomodoro patate e basilico

Shard in tomato stew potatoes and basil

€ 16.00

Millefoglie di branzino con filangè di verdure su crema di topinanbur

Sea bass millefeuille with vegetable filange on topinanbur cream

€ 14.00

NE CARNE NE PESCE/ NEITHER MEAT NOR FISH

La parmigiana di melanzana il bianco di bufala

Eggplant parmigiana white buffalo cream

€ 10.00

Spaghetti al pomodorino fresco e basilico

Spaghetti with fresh tomatoes and basil

€ 10.00

Pacchero con funghi porcini e grana padano

Pacchero pasta with porcini mushrooms with grana padano cheese

€ 14.00

Millefoglie di verdure grigliate con scamorza e salsa balsamica

Grilled vegetable millefeuille with scamorza cheese and balsamic sauce

€ 12.00

Pomodoro Ramato, mozzarella di bufala, basilico e olio extravergine di oliva

Tomato, buffalo mozzarella, basil and extra virgin olive oil

Dolci / Desertes

**

Delizia di cocco al pistacchio

Delight coconut pistachio

**

Tiramisù aromatizzato al vermut

Tiramisu flavored with the vermouth

**

Semifreddo all'amaretto con salsa al cioccolato

Amaretto Parfait with chocolate

**

Baba con crema di limone

Baba' with lemon cream



Nei nostri piatti sono contenute sostanze che ai fini del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 possono provocare allergie e/o intolleranze. Si prega pertanto consultare il Taccuino degli allergeni disponibile in sala.

In our dishes are contained substances for the purposes of Regulation (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 can cause allergies and / or intolerances. Therefore, please consult the allergen notebook available in the room.

*Prodotti surgelati e congelati

*Frozen Food