



## **PER COMINCIARE**

**Tagliatelle di seppia\* con respirazione di pomodoro e polvere di olive**

(olio, pepe, cipolla)

Cuttlefish tagliatelle with tomato respiration and olive powder

(oil, pepper, onion)

**€. 20,00**

**Capesante\* bardate con guanciale e vellutata di piselli e zenzero candito**

(zucchero, aceto)

Scallops\* wrapped in bacon and pea and candied ginger cream

(sugar, vinegar)

**€. 22,00**

**Code di gambero alla Catalana con riduzione di aceto balsamico**

(rucola, pomodorini, cipollotto, agrumi)

Catalan-style prawn tails with balsamic vinegar reduction

(arugula, cherry tomatoes, spring onion, citrus fruits)

**€. 20,00**

**Prosciutto di tonno su letto di rucola con pomodorini concassé**

(cipollotto, basilico, olio)

Tuna ham on a bed of rocket with concassé cherry tomatoes

(spring onion, basil, oil)

**€. 22,00**

**Degustazione di alici del cantabrico con fiori di zucca in pastella**

(glutine, uova, latticini)

Tasting of Cantabrian anchovies with battered courgette flowers

(gluten, eggs, dairy products)

**€. 20,00**

**Involtini di melanzane con soffice ripieno di scamorza affumicata e fiocchi di burrata (latticini, glutine, basilico, sale, pepe, olio, pomodoro)**

Eggplant rolls with a soft filling of smoked scamorza and burrata flakes

(dairy products, gluten, basil, salt, pepper, oil, tomato)

**€. 12,00**



## **PRIMI PIATTI**

### ***Spaghettone alle vongole veraci***

*(capperi, acciughe, aglio, peperoncino, glutine)*

*Spaghettone with clams*

*(capers, anchovies, garlic, chilli pepper, gluten)*

**€. 22,00**

### ***Paccheri al ragù di dentice al profumo di aneto e polvere di olive***

*(capperi, acciughe, aglio, pomodoro, erbe aromatiche, glutine)*

*Paccheri with snapper ragù flavored with dill and olive powder*

*(capers, anchovies, garlic, tomato, aromatic herbs, gluten)*

**€. 22,00**

### ***Tagliolini al nero di seppia in delizia di gamberi e germogli di piselli al profumo di lime***

*(sedano, cipolla, carota, aglio, glutine, peperoncino, pomodoro, erbe aromatiche)*

*Tagliolini with squid ink in a delight of prawns and pea shoots flavored with lime*

*(celery, onion, carrot, garlic, gluten, chili pepper, tomato, aromatic herbs)*

**€. 22,00**

### ***Scialatielli con fonduta di taleggio, spinacino fresco e nocciole tostate***

*(glutine, latticini, frutta a guscio)*

*Scialatielli with taleggio fondue, fresh spinach and toasted hazelnuts*

*(gluten, dairy products, nuts)*

**€. 20,00**

### ***Frutti di mare\* – Deliziosa variante di fregola sarda***

*(frutti di mare, peperoncino, aglio, erbe aromatiche, glutine)*

*Seafood – Delicious variant of Sardinian fregola*

*(seafood, chili pepper, garlic, aromatic herbs, gluten)*

**€. 22,00**

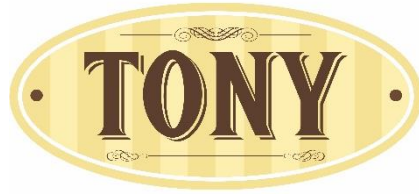
### ***Risotto sfumato al Moro bianco con crema di scampi\* e fiori di zucca***

*(sedano, carote, cipolle, aglio, pomodoro, vino, erbe aromatiche)*

*White Moro risotto with scampi cream and courgette flowers*

*(celery, carrots, onions, garlic, tomato, wine, aromatic herbs)*

**€. 24,00**



## **LE PIETANZE**

**Baccalà (CBT) aromatizzato alle erbe con spinacino scottato su vellutata di patate e cipolla rossa in agrodolce** (zucchero, aceto, aglio, erbe aromatiche)

(CBT) Cod flavored with herbs with seared spinach on creamed potatoes and sweet and sour red onion (sugar, vinegar, garlic, aromatic herbs)

**€. 20,00**

**Trancio di dentice\*\* scottato su cime di rapa con riduzione di vino** (aglio, olio, pepe)

Seared snapper slice on turnip greens with wine reduction\* (garlic, oil, pepper)

**€. 24,00**

**Medaglioni di pesce spada su spadellata di verdure dell'orto con restrizione di salsa al pomodoro e salmoriglio** (sale, erbe aromatiche, agrumi, pepe)

Swordfish medallions on a pan of garden vegetables with a restriction of tomato sauce and salmoriglio (salt, aromatic herbs, citrus fruits, pepper)

**€. 22,00**

**Gran fritto misto di mare\*** (glutine, olio, pesce)

Mixed fried fish (gluten, oil, fish)

**€. 24,00**

**Tagliata di manzo alla griglia con verdure dell'orto**

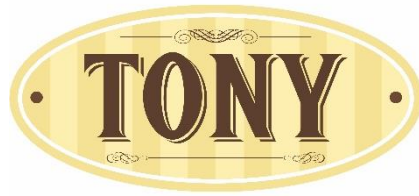
Grilled sliced beef with garden vegetables

**€. 22,00**

**Fiorentina alla griglia con leggera affumicatura al faggio e patate al forno** (gr.1000)

Grilled Florentine steak with light beech smoke and baked potatoes (gr. 1000)

**€. 6,00/hg.**



## **CONTORNI**

**Patate al forno €. 5,00**

Baked potatoes

**Patatine fritte\* €. 4,00**

French fries

**Verdure dell'orto €. 4,00**

Vegetables

**Insalata mista €. 4,00**

Mixed salad

## **LE DOLCI TENTAZIONI**

**Tiramisù della casa**

Home made Tiramisù

**€. 6,00**

**Cheesecake**

*(frutti rossi, pistacchio)*

Cheesecake (red fruits, pistachio)

**€. 6,00**

**Cannolo Siciliano\***

Sicilian cannolo\*

**€. 7,00**

**Tarte Tatin di mele\* con gelato**

Apple tarte tatin\* with ice cream

**€. 7,50**

**Baba' con crema**

Babà with cream

**€. 7,00**

*\*Prodotto congelato*

*\*\*Il prodotto può variare a seconda della disponibilità*

*N.B. Si informa la gentile clientela che il prezzo del pesce fresco potrebbe variare in base al periodo e alla disponibilità del mercato ittico.*

*Sarà ad ogni modo nostra premura informare la clientela dell'avvenuta variazione.*

*La Direzione*