

## Antipasti – Starters

Tavolozza di salumi e formaggi (7-2-10) Euro 15,00  
*Assorted cold cuts with mix cheeses*

Code di gambero arrostate su crema di ceci al rosmarino e pane croccante (2-3-15) Euro 14,00  
*Roasted shrimps on rosemary chickpeas cream and crusty bread*

Salmone marinato, barbabietola, burro agli agrumi e pan brioche (2-4-5-7) Euro 14,00  
*Marinated salmon, beet, citrus fruits butter and brioche bread*

Polipo arrostito, zucca croccante e cremosa con olive nere disidratate (8-15) Euro 14,00  
*Roasted octopus, creamy and crunchy pumpkin with dried black olives*

Bresaola della Valtellina con rucola e porcini sott'olio (1-5-8-15) Euro 15,00  
*Bresaola with rocket and porcini mushrooms*

COPERTO/COVERCHARGE EURO 3,00

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.

*Please inform your order taker of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.*

## Primi piatti – First Course

Risotto mantecato agli agrumi e pesce persico dorato (1-2-4-5-7) Euro 13,00  
*Creamy Risotto with citrus fruits flavour and perch fish*

Risotto ai porcini, castagne e bacon croccante (7) Euro 13,00  
*Porcini mushrooms risotto with chestnuts and crunchy bacon*

Linguine di Gragnano con aragostella e pomodorini (2-3-15) Euro 24,00  
*Whole wheat linguine with langoustine and cherry tomatoes sauce*

Gnocchi di patate con porcini e gamberi (2-3-7-15) Euro 14,00  
*Potato gnocchi with porcini mushrooms and shrimps*

Pappardelle con ragù di faraona tartufato (2-4) Euro 13,00  
*Pappardelle pasta with truffle flavoured guinea fowl meat*

Ravioli di brasato di manzo su crema di sedano rapa (1-2-4-15) Euro 14,00  
*Braised beef ravioli on celeriac cream*

## Le zuppe – Soups

Minestrone di verdure profumato al basilico (1) Euro 10,00  
*Vegetable soup with basil flavour*

Crema di zucca, caprino mantecato e pane carasau (1-5-7) Euro 10,00  
*Pumpkin cream, creamy caprino cheese and carasau bread*

## Secondi di Carne – Meat Main Courses

Costata di manzo alla piastra con patate al forno e verdure grigliate (1-9) Euro 24,00  
*Grilled Beef ribeye with roasted potatoes and grilled vegetables*

Carrè di agnello con zucca arrostita al rosmarino (1-7-15) Euro 23,00  
*Rack of lamb with roasted rosemary pumpkin*

Galletto alla plancia con patate e funghi (1-7) Euro 14,00  
*Roasted chicken with potatoes and mushrooms*

Filetto di maiale al lardo, cavolo cappuccio e mele (1) Euro 14,00  
*Pork fillet with lard, cabbage and apples*

## Secondi di Pesce – Fish Main Courses

Salmone alla plancia con giardinetto di verdure e salsa al vino bianco (1-5-7-15) Euro 13,00  
*Grilled salmon with mixed vegetables and white wine sauce*

Grigliata mista di pesce di mare con verdure (3-5-15) Euro 24,00  
*Mix grilled fish (Prawns, shrimps, sea bass, swordfish, salmon, cuttlefish) with grilled vegetables*

Tranci di spigola, scarola arrostita e pesto di pomodori secchi (5-15) Euro 15,00  
*Sea bass with roasted escarole and dried tomatoes pesto*

Calamari scottati, spinaci con pinoli, uvetta e salsa agrodolce (8-10-15) Euro 14,00  
*Squid with spinach and pine nuts, grapefruits and sweet and sour sauce*

### Le Insalate – The Salads

Insalata caprese (7) Euro 10,00  
*Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)*

Verdure alla brace *🍷* Euro 7,00  
*Grilled Vegetables*

Insalata mista *🍷* Euro 7,00  
*Mixed salads*

COPERTO/COVERCHARGE EURO 3,00

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.

*Please inform your order taker of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.*

## I Dolci - Desserts

Tiramisù (2-4-7-10-15)	Euro 7,00
Tortino al cioccolato e mandorle con gelato alla nocciola (2-4-7-10-15) <i>Small chocolate and almond cake with hazelnut icecream</i>	Euro 7,00
Frutta autunnale arrostita con gelato al fior di latte (7) <i>Roasted autumnal fruits with whipped milk ice cream</i>	Euro 7,00
Mela caramellata con gelato al pistacchio (2-4-7-10) <i>Caramelized apple with pistachio ice cream</i>	Euro 7,00
Gelati assortiti (2-4-7-10) <i>Assorted ice creams</i>	Euro 7,00

## Vini da Dessert al bicchiere – Dessert wines by glass

Passito di Pantelleria	<i>Pellegrino</i>	Euro 6,00
Moscato “Fashion Victim”	<i>Astoria</i>	Euro 5,00
Ruby Porto “Portugal”	<i>Sandeman</i>	Euro 5,00
Pedro Ximenez “Espana”	<i>Hidalgo</i>	Euro 4,00

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.

*Please inform your order taker of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.*