



Antipasti Starters

- ⌘ **Vitello Tonnato vecchia maniera 3.4.9.12** _____ € 15,00
Traditional Vitello Tonnato (veal with tuna sauce)
- L'uovo fritto con fonduta di Castelmagno e chips di pasta soffiata 1.3.7** _____ € 12,00
Fried egg with Castelmagno fondue and crispy pasta chips
- Battuta di fassona su midollo scarola ripassata uvetta e pinoli e chips di pasta soffiata 8.12** _____ € 18,00
Fassona beef tartare with marrow, escarole, raisins, pine nuts and crispy pasta
- ⌘ **Crudit  di Mare (2 Gambero rosso di Mazara, 2 scampi XL, 60gr tonno, 60 gr salmone e salse) 2.4** _____ € 35,00
Seafood crudit  (Mazara red prawn, XL scampi, tuna, salmon and sauces)
- Tartare di tonno con alga wakame fritta e salsa teriyaki 1.4.6** _____ € 18,00
Tuna tartare with fried wakame seaweed and sauce teriyaki
- ⌘ **Sashimi di salmone marinato agli agrumi su insalatina di finocchi, arancia, pepe rosa e salsa ponzu 4.6.8** _____ € 15,00
Citrus marinated salmon sashimi with fennel, orange and ponzu
- ⌘ **Polpo croccante crema di patate arrosto, scalogno candito, olive taggiasche e prezzemolo 12.14** _____ € 16,00
Crispy octopus with roasted potato cream, candied shallot and Taggiasca olives



Primi First Courses

- ⌘ **Risotto al pomodoro San Marzano mantecato al burro affumicato stracciatina di bufala, pomodorini confit e olive taggiasche disidratate 2.7.9** _____ € 16,00
San Marzano tomato risotto with buffalo stracciatella and Taggiasca olives
- Fusilloni al ragù tradizionale di manzo e fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi 1.3.7.9** _____ € 15,00
Fusilloni pasta with traditional beef ragù and 36month Parmigiano fondue
- Spaghettoni alle vongole veraci 1.14** _____ € 22,00
Spaghettoni pasta with clams
- Linguine cozze, zafferano e limone nero 1.7.12.14** _____ € 17,00
Linguine with mussels, saffron and black lemon
- Paccheri alla calamarata con crema di patate, olive e chips di melanzane 1. 14** _____ € 16,00
Paccheri 'calamarata style' with creamy potatoes and eggplant chips
- ⌘ **Risotto allo zafferano mantecato al midollo battuta di gambero rosso di Mazara del vallo e suo fondo di cottura 2.7.9** _____ € 23,00
Saffron risotto with bone marrow and Mazara red prawn tartare and its reduction



Secondi Main Courses

- ⌘ **Tagliata di diaframma con patate arrosto, polvere di capperi, crema di pomodoro al finocchietto e sauce poivre 9.12** _____ € 22,00
Grilled diaphragm steak with roasted potatoes, caper powder, caper powder, fennel-scented tomato cream and and pepper sauce
- ⌘ **Cube Roll a bassa temperatura con giardiniera di verdure, suo fondo di cottura e crema di chimichurri 9.12** _____ € 24,00
Slow cooked cube roll with vegetable giardiniera and chimichurri
- ⌘ **Ricciola con carote baby allo zenzero, spinaci e il suo fondo di cottura 7.9** _____ € 24,00
Amberjack with baby ginger carrots and spinach
- Persico in guazzetto con vongole e pomodorini gialli e rossi con chips di pane 1.4.14** _____ € 22,00
Perch in light seafood broth with clams and cherry tomatoes
- Fritto Misto (Patagonia, ciuffi, totani, alici, gamberone, chips di patate viola e alga wakame) 1.2.4.14** _____ € 25,00
Mixed fried seafood with purple potato chips and wakame



Dolci Desserts

Tiramisù classico 1.3.7 _____ € 7,00
Classic tiramisù

☞ **Mousse al cioccolato bianco, lamponi, croccante
al cioccolato e caramello salato con crumble
di mandorle tostate 3.7.8** _____ € 9,00
White chocolate mousse with raspberries and toasted almond crumble

Menù Bambini Kids Menu

Pasta rossa, ragù, bianca 1 _____ € 8,00
Pasta with tomato, beef or oil

Cotoletta di pollo con patatine 1 _____ € 10,00
Chicken Schnitzel with Fries

**Menù completo
con Bibita** _____ € 15,00
Full Meal with Drink

Coperto € 3,00
Service



Pizze al Trancio

Slices of Pizza

Marinara 1 _____ € 7,00
pomodoro, origano, aglio
tomato, oregano, garlic

Margherita 1.7 _____ € 8,00
pomodoro, mozzarella, origano
tomato, mozzarella, oregano

Bufalina 1.7 _____ € 10,00
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

Tonno e Cipolla 1.4.7 _____ € 10,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato, mozzarella, tuna, onion

Parma 1.7.12 _____ € 10,00
pomodoro, mozzarella, crudo 18 mesi, rucola, scaglie di grana
tomato, mozzarella, 18 month Parma ham, rocket salad. Grana chees flakes





Bevande Beverages

Acqua 0,75L _____	€ 3,00
Still/Sparkling water 0,75L	
Bibite _____	€ 4,00
Drinks	
Birra alla spina 0,20 _____	€ 4,00
Draft Beer 0,20	
Birra alla spina 0,40 _____	€ 6,00
Draft Beer 0,40	
Birra bottiglia artigianale 0,50 _____	€ 8,00
Craft Bottled Beer 0,50	
Prosecco al Calice _____	€ 6,00
Prosecco by the glass	
Franciacorta al Calice _____	€ 7,00
Franciacorta by the glass	
Champagne al Calice _____	€ 8,00
Champagne by the glass	
Vini Bianchi/Rossi _____	€ 6,00
White/Red Wines	
Caffè _____	€ 2,00
Coffee	



**Tutte le paste utilizzate sono di Gragnano trafilato al Bronzo
IGP FERDINANDO II**

All our pasta is IGP Gragnano, bronze-drawn, by "Ferdinando II"

**I numeri in piccolo indicano i 14 allergeni raccolti
nell'ultima pagina del menù**

The small numbers indicate the 14 allergens listed on the last page of the menu

**È possibile che alcuni prodotti siano abbattuti
o congelati all'origine**

Some products may have been blast-chilled or frozen at the source.



Allergeni Allergens

- 1. Cereali con glutine**
Cereals containing gluten
- 2. Crostacei o prodotti a base di Crostacei**
Crustaceans and products thereof
- 3. Uova o prodotti a base di Uova**
Eggs and products thereof
- 4. Pesce o prodotti a base di Pesce**
Fish and products thereof
- 5. Arachidi o prodotti a base di Arachidi**
Peanuts and products thereof
- 6. Soia o prodotti a base di soia**
Soybeans and products thereof
- 7. Latte o prodotti a base di latte**
Milk and products thereof (including lactose)
- 8. Frutta a guscio**
Nuts
- 9. Sedano o prodotti a base di Sedano**
Celery and products thereof
- 10. Senape e prodotti a base di Senape**
Mustard and products thereof
- 11. Semi di Sesamo o prodotti a base di Semi di Sesamo**
Sesame seeds and products thereof
- 12. Anidride Solforosa concertazione 10mg/kg**
Sulphur dioxide and sulphites (concentrations of more than 10mg/kg)
- 13. Lupini o prodotti a base di Lupini**
Lupin and products thereof
- 14. Molluschi o prodotti a base di Molluschi**
Molluscs and products thereof