

Antipasti

(Starters)

Gyoza di verdure / di gamberi della casa (1,2,6,11)

(vegetable / shrimp homemade gyoza)

10€ / 14€

Tartare di ombrina con julienne di carolo viola, salsa yogurt al sesamo nero, citronette agli agrumi (1,4,11)

(Croaker tartare, purple cabbage julienne, yogurt and black sesame dressing, citrus vinaigrette)

15€

Sgombro in infusione di bacche, tè verde ed erbe aromatiche con ketchup di datterino giallo, cipolla caramellata, maionese alla salsa tahini e pane guttiau al forno (1,3,4,6)

(Mackerel infused with berries, green tea and herbs with yellow datterino ketchup and tahini mayonnaise with greek yougurt)

14€

Carne salada con noci, insalatina misticanza, ravanelli in osmosi di mela verde, gocce di balsamico tradizionale di Modena (8)

(Cured beef "carne salada", walnuts, songino salad, radishes in green apple osmosis, Modena balsamic vinegar)

15€

Taco croccante ripieno di baccalà mantecato e terra di olive nere

(1,4,7)

(Crunchy taco with creamed cod and dehydrated black olives.)

15€

Primi

(First Courses)

Strozzapreti romagnoli con branzino, carciofi e pinoli tostati

(1,4,8)

(Handmade strozzapreti romagnoli with sea bass, artichokes and pine nuts)

17€

Tagliolini verdi con canocchie, finocchietto selvatico e mollica di pane

casereccio condita e spadellata (1,2,3)

*(Handmade green tagliolini with mantis shrimp, wild fennel and seasoned
sautéed bread crumbs)*

16€

Risotto con spinacino, rana pescatrice, latte di cocco e olio al porro

scottato (2,7)

(minimo per 2 persone) / (minimum 2 portions)

(Anglerfish risotto with baby spinach, coconut milk and seared leek oil)

16€

Gnocchi con pesto rosso mediterraneo e scaglie di cacio ricotta

(1,3,7,8)

*(Handmade gnocchi with mediterranean pesto and seasoned ricotta cheese
flakes)*

13€

Cappelletti con crema di pisellini primavera, mandorle, salsiccia

romagnola e gocce di Saba (1,3,7)

*(Handmade traditional Cappelletti with spring peas cream, traditional sausage,
almonds and cooked grape must drops)*

15€

Secondi

(Main Courses)

*Trancio di ricciola alla plancha, gazpacho di pomodoro cuore di bue e
indivia belga laccata al miele e salsa Ponzu (4,6)*

*(Grilled amberjack steak, tomato gazpacho, honey and Ponzu sauce glazed
Belgian endive)*

19€

*Spiedone di tentacoli di polpo arrosto, crema di finocchi gratinati al
rosmarino, petali di scalogno glassati al rosato "Albiola" Casale del
Giglio (4,15)*

*(Roasted octopus tentacles skewer, rosemary gratinated fennel cream, Albiola
Casale del Giglio rosé wine glazed shallot petals)*

20€

*Gamberoni panati in panko e cornflakes con crema di cavolfiore al lime
e pepe rosa (1,2,10,15)*

*(Panko and cornflakes breaded prawns with lime and pink pepper cauliflowers
puree)*

17€

*Flan di bietola e patate con fonduta al taleggio e nocciole tostate
(1,3,7,8)*

(Chard and potato flan with Taleggio cheese fondue and toasted hazelnuts)

14€

Brasato di manzo al Porto con patate al forno al burro salato (7,12)

(Port wine braised beef with salted butter baked potatoes)

17€

Costine di maiale cotte a bassa temperatura con cipolle borrettane in agrodolce

(7,12)

(Low temperature cooked pork ribs with sweet and sour borrettane onions)

16€

Sempre Disponibili (*Always available*)

Cappelletti al ragù (1,3,7,12) 12€

Cappelletti al ragù di seitan (1,3,7,6) 13€

Cappelletti al pomodoro o in bianco (1,3,7) 10€

Desserts

Semifreddo al caffè profumato all'anice stellato, crumble di pasta frolla alle mandorle e salsa al cioccolato fondente (1,3,7,8)

(Coffee semifreddo flavoured with star anise, almond shortcrust pastry crumble and dark chocolate reduction)

7€

Namelaka (crema di latte) al cioccolato bianco, passion fruit, scorza di arancia e amaretto sbriciolato (1,7,8)

(White chocolate Namelaka cream with passion fruit, orange zest and macaron crumbs)

7€

Panna cotta con gel di mela verde al bergamotto (7)

(Panna cotta with bergamot scented green apple gel)

6€

Frutta fresca e gelato (7) (Fresh fruit and ice cream)

6€

Acqua 75 cl. 3€

Coperto 3€

Tutti i formati di pasta presenti nel menu sono disponibili con ragù tradizionale o con ragù di seitan (vegano), al pomodoro o in bianco *(All the pasta shapes on the menu are available with traditional ragù or seitan ragù (vegan), with tomato or plain)*

Legenda Allergeni



1. Glutine (gluten)



2. Crostacei (crustaceans)



3. Uova (eggs)



4. Pesce (fish)



5. Arachidi (peanuts)



6. Soia (soy)



7. Latte (milk and dairy products)



8. Frutta a guscio (fruits in shell)



9. Sedano (celery)



10. Senape (mustard)



11. Sesamo (sesame)



12. Anidride solforica (sulfur dioxide and sulphites)



13. Lupini (lupins)



14. Molluschi (molluscs)



15. Prod. Congelato (frozen product)

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari, vi preghiamo di informare il personale.