

LO CHEF OGGI CONSIGLIA

Antipasti

Crudo di pesce (varia in base al pescato del giorno) 22,00 euro

Raw fish (varies according to the catch)

Crudité de poisson (varie en fonction de la capture)

Carpaccio di salmone marinato 14,00 euro

Marinated sliced salmon

Carpaccio de saumon mariné

Primi piatti

Zuppa di pesce alla marinara con pane tostato 22,00 euro

Fish soup with roasted bread

Soupe de poisson avec pain grillé

✓ Ravioli al baccalà con crema di piselli, piselli freschi, chips di polenta
croccante e pennellata di nero di seppia 21,00 euro

Ravioli with cod fish, peas, polenta chips, cuttlefish ink sauce

Ravioli avec morue, pois, polenta chips, encre de seiche

Tagliolini con mazzancolle e pesto di pistacchi 22,00 euro

Tagliolini with prawns and pistachio pesto

Tagliolini avec crêvettes et pistache pesto

Secondi piatti

Guancetta di vitello brasata al vino rosso su purè di patate e rucola croccante
25,00 euro

Braised veal cheek, mashed potatoes and rocket salad

Joue de veau braisée au vin rouge, purée de pomme de terre et salade roquette

Filetto di manzo ai ferri con patate al forno 28,00 euro

Grilled beef fillet with baked potatoes

Filet de boeuf grillé avec pommes de terre au four

Branzino o rombo al forno con patate e pomodorini (per due pers) 75/80 euro

Baked seabass or turbot with tomatoes and baked potatoes (for two people)

Bar ou turbot au four avec tomatoes et pommes de terre (pour deux personnes)

Dear guest, ask our staff informations on the composition of our dishes and on the possible presence of allergens or substances that cause intolerances.°