

Antipasti

STARTERS

Prosciutto di Iberico	€ 30,00
con burrata di bufala e crostini al rosmarino ^(1, 7)	
<i>Iberian ham with buffalo burrata and rosemary croutons</i> ^(1, 7)	
Battuta di Fassona	€ 22,00
Tartara di carne pregiata piemontese con sedano rapa, erbe spontanee e maionese al pompelmo rosa ^(1, 5, 7, 9)	
<i>Tartare of Piedmontese prime meat with celeriac, wild herbs and pink grapefruit mayonnaise</i> ^(1, 5, 7, 9)	
Tiradito di Pesce	€ 24,00
Filetto di pesce azzurro a crudo e leggermente marinato con colatura di Cetara, agrumi del nostro giardino al vivo e pepe rosa ^(1, 4, 6, *)	
<i>Raw blue fish fillet lightly marinated with Cetara colatura, citrus fruits from our garden and pink pepper</i> ^(1, 4, 6, *)	
Polpo Scottato	€ 26,00
con vellutata di fagiolo Lardaro, sedano, pomodorini e olive Caiazzane ^(4, 7, 9, *)	
<i>Seared octopus with Lardaro bean cream, celery, cherry tomatoes, and Caiazzane olives</i> ^(4, 7, 9, *)	
Il Nostro Orto	€ 18,00
Selezione delle nostre verdure di stagione	
<i>Selection of our seasonal vegetables</i>	

Primi Piatti

FIRST COURSES

Tortelli alla Genovese	€ 24,00
Pasta fatta in casa ripieni di carne di manzo, sedano, carote, cipolla rossa con la stessa salsa, tartufo e riduzione di Aglianico ^(1, 3, 5, 7, 8, 9, 12, *)	
<i>homemade pasta stuffed with beef, celery, carrots, red onion with the same sauce, truffle and Aglianico reduction</i> ^(1, 3, 5, 7, 8, 9, 12, *)	
Risotto Acquerello	€ 28,00
mantecato al blu di bufala e fichi con gamberi del Mediterraneo ^(cottura 25 minuti) ^(2, 7, 9, 12, *)	
<i>Risotto creamed with buffalo blu cheese and figs with Mediterranean shrimps</i> ^(cooking time 25 minutes) ^(2, 7, 9, 12, *)	
Spaghettoni di grano duro	€ 26,00
Ragù di scorfano ai tre pomodori e crumble di tarallo napoletano ^(1, 4, 5, 7, 8, 9, 12, *)	
<i>Rockfish ragù with three tomatoes and Neapolitan tarallo crumble</i> ^(1, 4, 5, 7, 8, 9, 12, *)	
Corta di Gragnano	€ 20,00
con pesto di melanzane, basilico, parmigiano e pinoli ^(1, 5, 8, 9)	
<i>Short pasta with eggplant, basil, parmigiano and pine nuts pesto</i> ^(1, 5, 8, 9)	
Quinoa & Orto	€ 22,00
Quinoa con brunoise di verdure del nostro giardino, mandorle tostate, topinambur e pomodorino confit ^(9, 11)	
<i>Quinoa with brunoise of vegetables from our garden, toasted almonds, Jerusalem artichokes and confit cherry tomatoes</i> ^(9, 11)	

Secondi Piatti

SECOND COURSES

Agnello	€ 35,00
Costolette arrosto con cipolle borettane in agrodolce e patate alla salvia del sentiero (1, 5, 8, 9)	
Roasted lamb chops with sweet and sour Borettane onions and potatoes with sage from the path (1, 5, 8, 9)	
Pescato del Giorno	€ 38,00
Filetto di pesce alla griglia, accompagnato da insalata di scarola, capperi, olive e alici (4, 5, 7, 8, 9, *)	
Grilled fish fillet, accompanied by escarole salad, capers, olives and anchovies (4, 5, 7, 8, 9, *)	
Frittura di Pesce	€ 32,00
Baccalà al corn flaks, Gamberi e Calamari infarinati (1, 4, 5, 8, *)	
Cod with corn flakes, prawns and floured squid (1, 4, 5, 8, *)	

Selezione di Carne

MEATS SELECTION

Indicator price per hectogram

Chateaubriand	€ 80,00	Bistecca Prussiana	per 100g € 10,00
cuore del filetto di manzo nostra selezione (circa 400g)		Bovino nato e allevato in Polonia	
heart of beef fillet our selection (about 400g)		Cattle born and raised in Poland	
Manzetta Prussiana	per 100g € 15,00	Pezzata Nera	per 100g € 10,00
Sirloin di manzo pregiato polacco		Bistecca di bovino nato,	
Polish prime beef sirloin		allevato e Selezionato in Italia	
Meticcio Gallego	per 100g € 12,00	Beef Steak born, raised and selected in Italy	
Scottona nata, allevata e selezionata in Spagna		Selezione della settimana	per 100g prezzo da
Scottona born, raised and selected in Spain		Selection of the week	€ 8,00 fino a € 20,00

Tutte le carni vengono servite con un contorno a scelta / All meats are served with a side dish of your choice:

- Verdure grigliate / Grilled vegetables
- Patate al rosmarino / Rosemary potatoes
- Insalata / Salad

Possibilità di aggiungere un altro contorno a scelta al costo di
Possibility to add another side dish of your choice at a cost of
€ 10,00

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA
IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES NOTICE THE STAFF

													
1 Glutine Gluten	2 Crostacei Crustaceans	3 Uova Eggs	4 Pesce Fish	5 Arachidi Peanuts	6 Soia Soy	7 Latte Milk	8 Frutta a Guscio Nuts	9 Sedano Celery	10 Senape Mustard	11 Sesamo Sesame	12 E-X Anidride Solforosa e Solfiti Sulphur Dioxide and Sulphites	13 Lupini Lupins	14 Molluschi Molluscs

I prodotti contrassegnati con *, vengono sottoposti in loco o dal fornitore ad abbattimento rapido della temperatura per garantire qualità e sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Products marked with * are subjected to rapid temperature reduction on site or by the Supplier to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04

Coperto / Covered € 3,00 pax