

## *Antipasti – Entrees*

*Flan di spinaci con crema di pomodorini* € 9.50  
*Spinach flan with cherry tomatoes cream*

*Torretta di melanzane, provola fumè e pomodoro* € 11.00  
*Tower of eggplants, smoked cheese and tomato*

*Gamberi al curry con insalata di riso integrale e avocado* € 16.00  
*Curry shrimps with brown rice and avocado salad*

*Prosciutto S. Daniele e mozzarella di bufala* € 13.00  
*S. Daniele ham with mozzarella cheese*

## *Primi - First courses*

*Strozzapreti con gamberi e zucchini con battuto di rucola e pistacchi* € 14.00  
*Strozzapreti with prawns, zucchini, rocket sauce and pistachios*

*Fusilli pugliesi al ragù di spigola e olive* € 14.00  
*Italian pasta with sea bass ragù and olives*

*Tonnarelli cacio e pepe* € 13.00  
*Tonnarelli with black pepper and sheep's cheese*

*Risotto al Franciacorta con provola fumè e pistacchi tostati* € 14.00  
*Rice with Franciacorta, smoked cheese and toasted pistachios*

## *Secondi piatti – Main courses*

*Tutti i nostri secondi sono accompagnati da contorno*

*All our meat and fish dishes are served with vegetables*

*Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde* € 24.00  
*Grilled beef fillet or with green pepper*

*Cotoletta primavera (con pomodorini e rughetta)* € 21.00  
*Cutlet with cherry tomatoes and arugola*

*Stracci di vitella ai carciofi e scaglie di parmigiano* € 20.00  
*Sliced veal with artichokes and parmesan cheese*

*Filetti di spigola capperi e limone* € 22.00  
*Sea bass fillet with capers and lemon sauce*

*Suprema di salmone con julienne di zucchine e pepe rosa* € 22.00  
*Salmon supreme with zucchini and pink pepper*

