

# Antico cortile

## menù

### Antipasti - Appetizers

Insalata di polipo con sedano e pomodorini  
..... € 10

Octopus salad with celery and cherry tomatoes

Marinato di gamberi  
..... € 9

Marinated shrimp

Marinato di scampi gr.100  
..... € 6

Marinated langoustines

Carpaccio di salmone agli  
agrumi..... € 9

Salmon carpaccio in citrus fruit

Tartara di tonno rosso con mango  
..... € 10

Red tuna and mango tartar

Tartara di salmone con  
avocado..... € 9

Salmon tartar with avocado

Composizione di pesce cotto e crudo marinato  
.....€ 15

Composition of cooked fish, and raw marinated

Impepata di cozze..... € 8

Peppered mussels

Carpaccio di manzo con rucola e  
parmigiano..... € 11

Beef carpaccio with rucola salad and parmesan cheese

Verdure di stagione  
grigliate..... € 7

Season vegetables grilled

## **Insalate- Salad**

Insalata mista  
.....€ 4

mixed salad

Insalata di rucola e scaglie di  
grana..... € 7

Rucola salad and parmesan flakes

Insalata di pomodoro e cipolla  
rossa..... € 4

Tomato salad and red onion

Insalata di pomodori, tonno e cipolla

rossa..... € 7

Tomato, tuna and red onion salad

Caprese di

bufala..... € 8

Buffalo caprese salad

coperto € 2 cover charge

## Zuppe-Soups

Crema di pomodoro..... € 4

Tomato cream soup

Zuppa di minestrone..... € 4

Minestrone soup

Crema di broccoli..... € 5

Broccoli cream soup

Zuppa di cozze..... € 8

mussel soup

## Frutti di mare/Crostacei

## Seafood/Crustaceans

Ostriche .....€ 2,50  
Cad.

Oysters (each.)

Fasolari .....gr.100 €  
2

Hard clams

Occhi di bue/Aragoste/Cicale..... 90€  
Kg.

Lobster

## **Primi piatti-Entrees**

Paccheri al ragù di cernia .....€ 12

With ragout grouper

Spaghetti al nero di seppia .....€ 12

With squid ink

Spaghetti alle vongole veraci .....€ 12

With veraci clams

Spaghetti con polpa di ricci .....€ 18

With sea urchins pulp

Orecchiette pesce spada e melanzane, aromatizzate al finocchietto..... € 12

With swordfish and aubergines, flavored with fennel

Linguine aglio, olio, peperoncino e bottarga di tonno.....€ 12

Garlic, oil, chilli and tuna bottarga

Pappardelle cozze e vongole.....€ 12

With mussels and veraci clams in white wine sauce

Paccheri alla bolognese.....€ 9

Tagliatelle panna e champignons..... € 9

with cream and champignons

Penne all'arrabiata.....€ 8

With tomato sauce, garlic and red pepper

Spaghetti carbonara.....€ 8

Gnocchi gorgonzola .....€ 9

Rigatoni alla norma ..... € 9

With tomato sauce, aubergines and ricotta salt cheese

Penne alla amatriciana.....€ 9

With tomato sauce, bacon, onion and pecorino cheese

Taglioni su ruota di grana, burro e tartufo nero (piatto di stagione).....€ 18

From the wheel of Parmesan, with butter sauce and truffle (seasonal dish)

## **Risotti**

Risotto alle verdure di stagione.....€ 9

With seasonal vegetables

Risotto alla pescatora.....€  
12

With seafood

Risotto gamberi e pistacchio.....€ 14

With shrimp and pistachio

## **Secondi di pesce-Fish main course**

Pesce del giorno a scelta.....€ 60 Kg.

Fish of the day, of your choice

Trancio di pesce spada, alla griglia.....€ 15

Swordfish steak, grilled

Fritto misto di paranza.....€ 12

Mixed fried fish

Fritto di calamari.....€ 13

fried calamari

Grigliata mista di calamari,gamberoni e spada.....€ 18

Mixed grill, squid, king prawns and swordfish

## **Secondi piatti di carne-Meat main course**

Tagliata di manzo su letto di rucola e scaglie di grana .....220  
Gr. € 15

Sliced beef on a bed of rucola salad and parmesan cheese

Bistecca di manzo alla  
cipolle.....200Gr. € 12

Beef steak with onions

Bistecca di manzo all aceto bianco e  
origano.....200Gr. € 12

Beef steak with white vinegar and oregano

Filetto di manzo al pepe  
verde.....220Gr. € 15

Beef fillet with green pepper sauce

Filetto di manzo alla  
griglia.....220Gr. € 15

Grilled beef fillet

Filetto di manzo al  
gorgonzola.....220Gr. € 15

Beef fillet with gorgonzola sauce

Scaloppina di manzo alla piazzaiola.....€  
10

Beef escalope with tomato sauce,olives and capers

Scaloppina di manzo al  
limone.....€ 10

Beef escalope with lemon sauce

Cotoletta alla milanese.....€ 9

Breaded beef steak



## Dessert

Panna cotta.....€ 4

Cuore caldo al cioccolato.....€ 4

Hot chocolate heart

Dolce del giorno.....€ 4

Sweet of the day

Sorbetto al limone.....€ 3

Lemon sorbet

## Caffè e digestivi-Coffee and digestive

Espresso .....€ 1

amari.....€ 3

Grappa..... da € 3

Liquori tipici.....€ 3

## Bevande-Drinks

Acqua naturale/frizzante/effervescente..... 0,75cl € 2

Natural / sparkling / effervescent water

Cola/fanta/sprite.....0,33cl € 2

Cola.....1Lt € 5

Birra moretti.....0,66 cl € 4

Birra moretti.....0,33cl € 2

Birra becks.....0,33cl € 2

Calice di vino bianco/rosso.....0,2 cl € 3