

Menù alla Carta

Antipasti

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE AGLI AGRUMI, AVOCADO - 4.6 __ € 18
norwegian salmon citrus fragrance tartare, avocado

POLPO ARROSTITO, MORBIDO DI PATATE, OLIVE TAGIASCHE, POMODORINI - 4.14 __ € 20
roasted octopus, soft potatoes, olives, and tomatoes

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA CON ALICI, POMODORINI CONFIT, CREMA DI ZUCCHINE - 1.3.7 __ € 15
zucchini flowers in batter, anchovies, confit tomatoes, cream of zucchini

INVOLTINI DI MELANZANE, POMODORO, BASILICO, CACIOCAVALLO SICILIANO - 1.7.8 __ € 15
Eggplant rolls, tomato, basil, sicilian caciocavallo cheese

ROAST-BEEF ALL'INGLESE, JULIENNE DI SEDENO, SCAGLIE DI GRANA PADANO - 7.9 __ € 18
roast beef, julienne chicken, grana padano flakes

Primi Piatti

STROZZAPRETI FRESCHI, SUGO DI TRIGLIA, MANDORLE TOSTATE- 1.2.4.8 __ € 17
fresh strozzapreti pasta, red mullet sauce, toasted almonds

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA, VONGOLE, POMODORINI PACHINO E LIME - 1.3.4.14 __ € 18
pasta tagliolini with cuttlefish ink, clams, Pachino tomatoes and lime

RISOTTO CARNAROLI, SCAMPI, CREMA DI BURRATA, SPUMA DI BASILICO - 2.4.7.9 __ € 20
carnaroli risotto, scampi, burrata cheese cream, basil foam

RAVIOLACCI RICOTTA E SPINACI, VELLUTATA DI POMODORO, CIALDA DI GRANA - 1.3.7 __ € 16
ricotta and spinach ravioli, tomato cream, grana cheese wafers

GNOCCHI CUOR DI LATTE, RAGÙ BIANCO E PORRI - 1.3.7.9 __ € 16
ricotta gnocchi, white bolognese ragù, leeks



Secondi Piatti

FRITTO DI MARE - 1.2.4.14 __ € 27

GAMBERONI, CIUFFI DI CALAMARO, ANELLI DI TOTANO, GAMBERI, FILETTI DI TRIGLIA
fried mixed fish, prawns, squid tufts, cuttlefish rings, shrimps, red mullet fillets

BRANZINO CON PANURE AL POMODORO SECCO, SALSA ZAFFERANO – 1.3.4.7 __ € 23

TORTINO MORBIDO AI CARCIOFI

sea bass fillet with dried tomato panure, saffron sauce, soft artichoke cake

TRANCIO DI SALMONE AL GRATIN (COTTO A BASSA TEMPERATURA) – 4 __ € 23

JULIENNE DI FINOCCHI E ARANCE

gratin salmon slice, fennel and orange julienne

MAGATELLO DI VITELLO ARROSTO (COTTO A BASSA TEMPERATURA) - 1.9 __ € 26

MORBIDO DI PATATE ALLE ERBE

roast veal, mixed mushrooms (cooked at low temperature) soft potatoes with herbs

TAGLIATA DI MANZO AI FERRI, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO DOP

RADICCHIO TREVIGIANO LUNGO GRIGLIATO - 7 __ € 24

grilled beef cut, pecorino roman cheese, grilled treviso radish

Contorni

INSALATA MISTA __ € 7

mixed salad

PATATE SALTATE, SALVIA E ROSMARINO __ € 7

potatoes, sage and rosemary

VERDURE ALLA GRIGLIA __ € 8

grilled vegetables

