

ANTIPASTI

Appetizers

SARDE E SCAMPI IN SAOR CON POLENTA FRITTA

Marinated Sardines and Scampi in Saor with Fried Polenta 🌾 🦞 🍷 🍽️

15

TENTACOLO DI PIOVRA SCOTTATA E CREMA DI PATATE

Seared Octopus Tentacle and Potato Cream 🌿 🦞

18

CAPPESANTE AL FORNO

Baked Sea Scallops 🍽️

19

TARTARE DI MANZO CONDITA E CROSTINI

Seasoned Raw Beef Tartare with Bread Croutons 🍷 🌿

20

FONDI DI CARCIOFO CON IL BACCALÀ MANTECATO

Artichoke bottoms with whipped cod fish 🦞 🍽️

18

PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant Parmesan 🌿 🍷

13

CRUDO MISTO 🦞 🦞

(TONNO, GAMBERI ROSSI, TARTAR GAMBERO BLU E SCAMPI)

mixed raw seafood (tuna, red prawns, blue shrimp tartare, and scampi)

35

BURRATINA, DATTERINO ROSSO GIALLO

E SALSA AL BASILICO 🍷

Burratina Cheese, Yellow and Red Cherry Tomatoes and Basil Sauce

14

Coperto / Cover Charge € 3,00 p.p.

PRIMI

First Courses

SPAGHETTO VONGOLE VERACI

Spaghetti with Wild Clams  

22

SPAGHETTO CHITARRA ALLE SEPIE IN NERO CON PAPPÀ AL POMODORO PICCANTINA

Spaghetti Chitarra with Cuttlefish, Black Ink Sauce with Spicy Tomato   

17

SPAGHETTO BUSARA DI SCAMPI ALLA VENEZIANA

Spaghetti in Venetian-Style Busara Sauce (with Fresh Langoustines)  

19

TAGLIOLINO AL RAGÙ D'ANATRA

Tagliolini with Duck Ragù  

20

RISOTTO DEL GIORNO MIN X2

Risotto of the Day (Min. 2 Portions)

20

TORTIGLIONI DI GRAGNANO POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MESI

Tortiglioni with Tomato sauce,
Basil, and 36-Month Aged Parmigiano Reggiano DOP  

15

SECONDI

Second Courses

FRITTURA DI PESCE DI GIORNATA E VERDURE

Daily Fresh Fried Fish and Seafood with Vegetable 🌿 🦞 🍷

25

SCAMPI AL CURRY DI MADRAS CON RISO BASMATI PROFUMATO

Madras Curry Scampi with Basmati Rice 🌿 🦞

24

FILETTO DI MANZO ALLA ROBESPIERRE CON RADICCHIO DITREVISO

Beef Filet Robespierre Style with Treviso Radicchio

40

GUANCE DI MANZO AL BAROLO CON PURÈ DI PATATE

Beef Cheeks in Barolo Wine with Mashed Potatoes 🌿 🍷

23

OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA CON PATATE ARROSTO

Veal Ossobuco in Vegetable Gremolata Sauce with Roasted Potatoes 🌿 🍷

26

PESCATO DI RIALTO DEL GIORNO:

Daily Catch from Rialto Fish Market:

Trancio di Pesce Nostrano 30

Mazzancolle Nostrane 28

CONTORNI

Side Dishes

DI STAGIONE

Seasonal Selection

7

DOLCI *Desserts*

I FORMAGGI :

BLU DI BAGNOLI ERBORINATO DI CAPRA
(VIENE SERVITO CON MIELE)

Cheeses :

Blue Aged Goat Cheese
(served with honey)

6

TIRAMISÙ    

8

MILLEFOGLIE CREMA CHANTILLY
PERA E CANNELLA

Millefeuille with Custard Cream,
Pear, and Cinnamon   

9

TORTA ALLE MELE GELATO VANIGLIA,
WHISKEY E MANDORLE

Apple Cake, Whiskey Vanilla Ice Cream
and Almonds    

9