

ANTIPASTI

 **TARTARE DI MANZO CON MAIONESE DI RIBES E ZENZERO* €15,00**

Beef tartare with currant and ginger mayonnaise*

 **CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CON CITRONETTE AL LIME E CETRIOLO
CON RICCIOLI DI BURRO ALLE ERBE* €14,00**

Marinated salmon carpaccio with lime and cucumber and herbs butter curls*

CAPELANTE GRATINATE AL PANE VERDE* €15,00

Scallops au gratin with herbed breadcrumbs*

FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO CON ASPARAGI VERDI* €12,00

Parmesan flan with green asparagus*

INSALATONE

 **SALGARI: INSALATA VERDE CON MELE, NOCI E MONTE VERONESE* €14,00**

Green salad with apples, walnuts and Monte Veronese Cheese*

 **SFIZIOSA: INSALATA DI RUCOLA, POMODORI, UOVA SODE E ALICI* €14,00**

Rocket salad, tomatoes, boiled eggs and anchovies*

 **PRIMAVERA: INSALATA MISTA CON TONNO, OLIVE TAGGIASCHE E
CILIEGINE DI MOZZARELLA* €14,00**

Mixed salad with tuna, caillietiers and mozzarella cherries*

PRIMI

GNOCCHI AL CACAO CON RICOTTA AFFUMICATA* €13,00

Cocoa gnocchi and smoked ricotta*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI* €15,00

Spaghetti with clams*

RAVIOLI DI OMBRINA CON GRANCHIO E ALGA LATTUGA* €16,00

Shi drum ravioli with crab and sea lettuce*

MACCHERONCINI CON DATTERINI, BASILICO E STRACCIATELLA DI BUFALA* €13,00

Maccheroni pasta with plum tomatoes, basil and buffalo stracciatella cheese*

 **RISOTTO AGLI AGRUMI CON TRIGLIETTA SPINATA AI PISTACCHI* €15,00 (min.2 persone)**

Citrus Risotto with mullet fillet in pistachio crust* (2 people minimum)

 Gluten Free

SECONDI

🚫 **TRANCIO DI CERNIA SU CARPACCIO DI FINOCCHI CON ARANCE DISIDRATATE E CITRONETTE ALLE ERBETTE*** €22,00

Grouper fillet with fennel carpaccio, dehydrated oranges and herbs dressing*

🚫 **COSTATA DI MANZO AI FERRI DA ALLEVAMENTI LOCALI*** €21,00

Grilled T-bone steak from local farms*

COTOLETTA DI VITELLO IN OSSO CON DATTERINI, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO* €21,00

Veal cutlet topped with rocket, plum tomatoes and Parmesan cheese petals*

FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE* €20,00

Mixed fried fish and vegetables*

🚫 **PESCATO DEL GIORNO*** €20,00

Catch of the day*

CONTORNI

ZUCCHINE, CAROTE E PATATE AL VAPORE* €6,00

Steamed Zucchini, Carrots and Potatoes*

MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI ALLA GRIGLIA* €6,00

Grilled Eggplant, Zucchini and Peppers*

INSALATA MISTA DI STAGIONE* €6,00

Mixed seasonal Salad*

PATATE ARROSTO* €6,00

Roasted Potatoes*

PATATINE FRITTE* €6,00

French fries*

DESSERT

BISCUIT AL CIOCCOLATO CON GELATO AL PISTACCHIO E FIOR DI LATTE* €6,00

Chocolate biscuit with pistachio and fior di latte ice cream*

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO* €6,00

Mixed Berries Cheesecake*

SPUMA ALLA FRAGOLA CON SFOGLIA CROCCANTE* €6,00

Strawberry whip with crunchy pastry*

🚫 **COPPA DI GELATI ARTIGIANALI ASSORTITI*** €6,00

Cup of assorted artisan ice cream*

*Il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni *The dish may contains allergens *Le plat peut contenir des allergènes *Das Gericht kann Allergene enthalten

Il coperto è una tradizione italiana. Il contributo è di 2,00 euro a persona. "Coperto", an Italian tradition: 2,00 euro per person.