

## Piatti d'ingresso

### Appetizer

INSALATA DI MARE CON RUCOLA Seafood salad with rocket	EURO 10.00
VELLUTATA DI CECI E GAMBERI AL ROSMARINO Cream of chickpeas and shrimps with rosemary	EURO 10.00
TARTARRE DI TONNO FRESCO CON CITRONETTE E PEPE ROSA Tuna tartarre with citronette and pink pepper	EURO 10.00
BATTUTA DI ANGUS CON SONGINO E GOCCE DI ACETO BALSAMICO Angus tartarre with songino and balsamic vinegar drops	EURO 10.00
DELIZIE DI PARMA CON TORTA FRITTA "Prosciutto Crudo, Coppa e Salame Felino" PARMA DELIGHTS WITH GNOCCO FRITTO	EURO 12.00
BURRATINA CALDA VERDURE E COCCE DI PESTO LEGGERO Hot mozzarella with vegetables and light sauce drops	EURO 9.00
SFOGLIATINA DI RADICCHIO ROSSO E NOCI CON CREMA DI GORGONZOLA Flacky Pastry of red radish and walnuts with Gorgonzola blue cheese cream	EURO 10.00

## Primi piatti

### First course

GNOCCHI DI PATATE CON CALAMARETTI E FUNGHI PORCINI EURO 10.00  
Potato dumplings with squids and Porcini mushrooms

PACCHERI AL RAGU' DI MANZO E LAMELLE DI PARMIGIANO EURO 9.00  
Pasta with beef ragù and Parmesan cheese

TROFIETTE CON PICCOLE VERDURE AL PROFUMO DI CURRY EURO 9.00  
Pasta with vegetables and curry

TAGLIERINI IN SALSA DI CULATELLO EURO 10.00  
Pasta with culatello ham sauce

RAVIOLI DI MARE ALLA POLPA DI RICCIOLA E ERBA CIPOLLINA EURO 10.00  
Seafood ravioli with amberjack and chive

# La tradizione della pasta fresca

## Fresh Pasta Tradition

TORTELLI DI ERBETTA ALLA PARMIGIANA  
Ravioli filled with greens and ricotta

EURO 10.00

TORTELLI DI ZUCCA "ANTICA RICETTA NONNA ROSA"  
CON MOSTARDA DI MELE COTOGNE  
Ravioli filled with mashed pumpkin and quince mustard

EURO 10.00

TORTELLI DI PATATE e PANCETTA AFFUMICATA CON CREMA  
DI PARMIGIANO  
Ravioli filled with potatoes and served with Parmesan cream and  
and smoked streaky bacon

EURO 10.00

TORTELLI DI MELANZANE CON PECORINO SARDO,  
POMODORO FRESCO E BASILICO  
Ravioli filled with aubergine and served with Pecorino  
cheese, fresh tomatoes and basil

EURO 10.00

TORTELLI AL PROSCIUTTO CRUDO E COLI DI POMODORO  
Ravioli filled with Parma ham and tomatoes

EURO 10.00

TORTELLI DI SPALLA COTTA CON FONDUTA E GOCCE  
DI TARTUFO BIANCO  
Ravioli filled with Spalla Cotta ham, fondue and white truffle drops

EURO 10.00

TORTELLI DI CARCIOFI CON CREMA DI ZAFFERANO  
E SEMI DI PAPAVERO  
Ravioli filled with artichokes, saffron cream and poppy seeds

EURO 10.00

ANOLINI IN BRODO DI CAPPONE  
Agnolini in capon broth

EURO 10.00

## Secondi Piatti

### Second course

ZUPPETTA DI MOSCARDINI ALLA DIAVOLA CON CROSTINI  
Spicy octopus soup with croutons/toasted bread

EURO 15.00

FILETTO DI BRANZINO AL SALE PROFUMATO CON  
FINOCCHI CROCCANTI E ARANCIA BIONDA  
Bass fillet baked in salt flavoured with crispy fennels  
and blond orange

EURO 16.00

TRANCIO DI TONNO CON SPINACI CROCCANTI E MELAGRANA  
Tuna fillet with crispy spinach and pomegranate

EURO 16.00

PETTO DI POLLO AL PEPE NERO CON CARCIOFI GRATINATI E  
RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO  
Black pepper chicken breast served with artichokes  
au gratin and balsamic vinegar

EURO 14.00

GANASSINO DI VITELLO BRASATO E POLENTA  
Braised veal cheek with cornmeal/polenta

EURO 14.00

TAGLIATA DI ANGUS CON INSALATA DI VERZA ALLA SENAPE  
Angus tagliata with savoy cabbage salad and mustard

EURO 16.00

## Veg to Veg

SFORMATINO DI CECINA ALTA CON CREMA DI ZUCCA  
Type soufflè with pumpkin cream

EURO 9.00

COUSCOUS VEGETARIANO CON LAMELLE DI MELE E  
POMODORO PACHINO FRESCO  
Vegetarian couscous with apple slices and fresh Pachino tomatoes

EURO 8.00

SAVARIN DI RISO VENERE CON VERDURE E FONDUTA DI  
BARBABIETOLE ROSSE  
Venus black rice savarin with vegetables and red beetroot fondue

EURO 9.00

## Dessert

TIRAMISU' AL LIMONE  
Lemon Tiramisù

EURO 5.50

SBRISOLONA CON CREMA DI ZABAIONE  
"Sbrisolona" crumble cake with zabaglione cream

EURO 5.50

SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI  
Triple chocolate chilled mousse

EURO 5.50

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON NOCCIOLE CAMELLATE  
Chocolate mousse with caramelized hazelnuts

EURO 5.50

SORBETTO CON FRUTTA DELLA PASSIONE  
Passion fruit sorbet

EURO 5.50

ZABAIONE GHIACCIATO AL CIOCCOLATO CALDO  
Frozen zabaglione with hot chocolate

EURO 5.50

ANANAS  
Pineapple

EURO 4.00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA  
Fresh seasonal fruit

EURO 5.00