

LA CARTA

ANTIPASTI DI TERRA *MEAT STARTERS*

Il tagliere del norcino (min. per 2) € 12,00 cad.
(Selezione di salumi accompagnati da gnocco fritto)
Assortment of Cured Meats (min. for 2 people)

Prosciutto di Parma € 10,00
Parma Ham

Culatello di Zibello e Fichi € 16,00
Ham Culatello with Toasted Bread

La melanzana del Controvento € 10,00
(Involtini di melanzane ripiene di pane, uvetta, pinoli e pesto alla genovese, serviti su pappa al pomodoro e gratin di stracciatella d'Andria)
Eggplant rolls stuffed with bread, raisins, pine nuts and pesto alla genovese, served on tomato soup and gratin of stracciatella d'Andria

Coppo siculo € 10,00
(Frittino di arancine al ragù, panelle di ceci, polpettine di melanzane e croché di patate)
Fried Meat Arancini, Chickpeas panelle, eggplants meatballs and potatoes croquettes

Un fiore eterno € 13,00
(Fiori di zucca farciti alle due ricotte, di bufala e vaccina, con tartufo nero e prosciutto San Daniele)
Pumpkin flowers with Ricotta cheese and San Daniele Ham and Black Truffle

Jamon Iberico Pata Negra € 22,00

Jamon Iberico

Tartare di Manzo € 18,00

(Tartare di Filetto con Salsa all 'antica, cipolla Agro)

Beef fillet tartare with old-fashioned sauce, sour onion

I NOSTRI CRUDI DI MARE

RAW FISHES

Controvento selection € 22,00

(Carpaccio misto di pesce spada, tonno blu fin e salmone, serviti con gambero rosso di Sicilia, scampo di Santa Margherita ed ostrica Kys)
Tuna, Swordfish and Salmon Carpaccio, Red Shrimp from Sicily and Kys Oyster

Kiss Me Licia € 3,50 cad.

(Ostrica Kys marine accompagnata da una vinaigrette di aceto rosso infuso allo scalogno)

Kys Marine Oyster Served with Shallot Vinaigrette

Cantabria € 13,00

(Acciughe del mar Cantabrico servite con burro agli agrumi e crostini di pan brioche)

Anchovies from Mar Cantabrico served with Orange Flavoured Butter and Toasted Bread

Tartare di Cappelante & Gamberi Rossi € 18,00

(Gamberi Rossi e Cappelante con ratatouille di Mango e Citronette)

Red Prawns and Scallops with Mango Ratatouille and Citronette

ANTIPASTI DI MARE

Chipirones € 12,00

(Frittino di calamaretti spillo accompagnato dalla nostra salsa bernese)

“Spillo” Calamari Fried with Bernese Sauce

Pignatta di Mare € 14,00

(Guazzetto di moscardini piccantino con polvere di taralli baresi)

Baby Octopus Cooked in Tomatoes Sauce with Olives and Cappers

PRIMI PIATTI

Viva l’Italia € 11,00

(Calamarata pomodoro e basilico mantecati con parmigiano reggiano)

Calamarata pasta with Fresh Tomatoes Basil and Parmesan Cheese

La Carbonara e la Chitarra € 12,00

(Spaghetti Chitarra alla Carbonara con guanciaie di Sauris e Pecorino)

Guitar Spaghetti Carbonara with bacon and Pecorino Sauris

L’orecchietta di Beppe € 13,00

(Orecchiette pugliesi con friarielli, salsiccia pomodorini confit e caciocavallo)

Orecchiette Pasta Served with “Friarielli”, Sausage, Confit Tomatoes and Caciocavallo Cheese

Il Carciofo e il Risotto € 12,00
(Risotto acquerello con Carciofi e Pecorino)
(Risotto reserve with artichokes and pecorino)

Risotto con Topinambur Scampi e Guanciaie € 16,00
Risotto with Jerusalem artichoke scampi and bacon

Linguine Pomodorini Polipo e Basilico € 15,00
Linguine Tomatoes Octopus and Basil

SECONDI PIATTI

SECONDI DI TERRA *MEAT MAIN COURSES*

Il Galletto alla Diavola € 18,00
(Galletto Valle Spluga con Patate ratte al burro aromatizzato)
Valle Spluga Cockerel with Ratte potatoes with flavored butter

La Milano golosa € 23,00
(Classica costoletta alla milanese orecchia d'elefante cotta nel burro
chiarificato Vestita con rucola e pomodorini)
*Classic Milanese cutlet cooked in clarified butter Dressed with rocket and
cherry tomatoes*

La gran Costata alla Brace € 24,00

(Accompagnata da patate arrosto)

Rib Eye Steak with Potatoes

Fiorentina Bavarese alla Brace con Patate e Verdure alla Griglia

(Min. per 2 Persone) (l'etto) € 5,80

Bavarian T-Bone Steak Grilled with Potatoes and Grilled Vegetables

(min. for 2 people) (hundred grams)

Filetto chateaubriand € 26,00 cad. min per due persone

*(500g di filetto d'Angus accompagnato con verdure grigliate, patate ratte
brasate e salsa bernese)*

Angus Fillet with Grilled Vegetables, Potatoes and Bernese Sauce

L'ossobuco € 18,00

(Ossobuco alla milanese con gremolada)

In abbinamento con risotto Milano € 23,00

The Milanese Veal "Ossobuco"

With the Milanese Risotto

SECONDI DI MARE

FISH MAIN COURSES

La Millefoglie di Branzino € 23,00

(Millefoglie di Branzino con Agretti affumicati)

Millefeuille of sea bass with smoked Agretti

Fritto al dito € 26,00

(Frittura di calamari, code di mazzancolle, Scampone, Gamberone,
Calamaretto spillo e Julienne di Zucchine)

*Fried calamari, prawn tails, Scampone, Prawn, squid pin and julienne
zucchini)*

Il Rombo in Crosta con puntarelle € 24,00

(Filetto di rombo in Crosta di Zucchine, pane aromatico
e profumo al timo limone)

Turbot crust fillet, aromatic bread and lemon thyme perfume

Pescato del giorno € 26,00

(Le proposte giornaliere dei nostri mari)

Dish of the Day

“a seconda della disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere decongelati”

LE VERDURE
THE VEGETABLES

Misticanza di Stagione € 6,00

Mixed Salad

Patate al Forno € 5,00

Roasted Potatoes

Chips di Patate € 5,00

Potato Chips

Verdure di Stagione con Aglio Olio e Peperoncino € 7,00
Season Vegetable with Garlic Olive Oil and Fresh Chili Pepper

Verdure Miste alla Griglia € 9,00
Mixed Grilled Vegetables

L'ANGOLO DEI FORMAGGI *CHEESE CORNER*

Porzione di Formaggio a Scelta
(Gorgonzola, Parmigiano Reggiano Dop Riserva, Toma di Fossa, Erborinato Blu, Mozzarella di Bufala Campana Dop) € 9,00
Portion of Cheese

Plateau Misto con le sue Marmellate e Mostarde € 16,00
Mixed Plateau with its Jam and "Mostarda"

In Abbinamento un Calice di Passito o Sauternes € 19,00
With a Glass of Passito or Sauternes

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA pomodoro, fior di latte, basilico
€ 6,00

NAPOLI pomodoro, fior di latte, acciughe, origano
€ 9,00

QUATTRO FORMAGGI fior di latte, zola, grana, scamorza

€ 9,00

CONTROVENTO fior di latte, zola, salsa di noci, funghi porcini

€ 9,50

DIAVOLA pomodoro, fior di latte, salame piccante

€ 9,00

BIANCANEVE fior di latte, stracchino, rucola, prosciutto crudo

€ 11,00

VALTELLINA salsa di pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, pinoli

€ 12,00

GUSTOSA salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pancetta,

mascarpone € 10,00

LIGURE salsa di pomodoro, fior di latte, stracchino, pesto, patate lesse

€ 9,00

AMATRICIANA salsa di pomodoro, cipolla cotta, pancetta, scaglie di

pecorino € 10,00

PIZZE SFOGLIE

SFOGLIA mozzarella di bufala, pomodoro, mozzarella, origano

€ 9,00

FUMÉ mozzarella di bufala, pomodorini, scamorza, pancetta

€ 12,00

LE SPECIALITÀ

FOCACCIA TIPO RECCO con formaggio di Stracchino

€ 11,00

BAGUETTE CALZONE fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini

freschi € 12,00

MENEGHINA Fior di Latte, Stracchino e Zafferano, Gorgonzola con
Salsiccia Fresca

€ 12,00

REGINA MARGHERITA pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini,

basilico € 11,00

VOGLIA DI PIZZA pomodorini freschi, mozzarella di bufala, basilico

€ 12,00

E PER CONCLUDERE COCCOLE FINALI *DESSERTS*

Il Tortino Fondente € 9,00

(Tortino di Cioccolato fondente dal cuore Morbido)

Cappuccetto rosso € 7,00

(Cestino di pasta fillo con crema pasticciera all'arancia e frutti di bosco)

La Cheesecake scomposta € 9,00

(Cheesecake con Frutti di Bosco)

La Cassata Siciliana fatta in casa € 8,00

Il Classico Tiramisù € 7,00

LA FRUTTA *FRUITS*

Ananas, Fragole, Frutta di Stagione € 6,00

Insalata di Frutta Fresca, Frutti di Bosco € 9,00

Carpaccio di Ananas con Gelato al Limone e Lamponi € 9,00

I SORBETTI *SORBETS*

Mela Verde, Limone, Passion Fruit, € 6,00

I GELATI *ICE CREAM*

Vaniglia, Cioccolato, Nocciola, Pistacchio,
Tartufo Artigianale di Pizzo Calabro € 6,00

DA GUSTARE ASSIEME

Calice di Passito di Pantelleria Doc

€ 9,00

Calice di Passito di Aglianico Campano

€ 9,00

BEVANDE

Birra Chiara bott. 33cl

€ 6,00

Birra Rossa Doppio Malto 33cl

€ 6,00

Birra Artigianale Pils, Weizen o Doppio Malto Tosolini Crude 75cl

€ 14,00

Bibite	€ 3,50
Acqua 75cl	€ 3,00
Moka	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,50
Tisane e The Caldi	€ 4,00

Coperto Pranzo € 1,50 – Cena € 3,00

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere decongelati