

LA CARTA

ANTIPASTI DI TERRA *MEAT STARTERS*

Tagliere del Norcino Servito con Gnocco Fritto (Min. per 2 Persone) <i>Assortment of Cured Meats (min. for 2 people)</i>	€ 12,00 cad.
Prosciutto di Parma Stagionato <i>Parma Ham</i>	€ 10,00
Prosciutto Sauris <i>Ham Sauris (specialty of Friuli)</i>	€ 11,00
Culatello di Zibello con Crostini di Pane Tostato <i>Ham Culatello with Toasted Bread</i>	€ 16,00
Jamon Iberico Pata Negra 5 Jotas <i>Jamon Iberico Pata Negra Ham 5 jotas</i>	€ 23,00
Involtini di Melanzane su Crema di Pomodoro, Stracciatella D'Andria e Olio al Basilico <i>Rolls Melanzane on Tomato Cream, Stracciatella D'Andria and Basil Oil</i>	€ 9,00
Fiori di Zucca alle due Ricotte con Prosciutto San Daniele riserva e Tartufo Nero <i>Pumpkin flowers with Ricotta cheese and San Daniele Ham and Black Truffle</i>	€ 12,00
Coppo alla Siciliana (Arancinette di Riso, Crochette di patate, Polpette di Melanzane e Panelle)	€ 10,00
La Classica Zuppa di Cipolla alla Francese Gratinata <i>The classic French onion soup au gratin</i>	€ 11,00

I CRUDI DI TERRA

Carpaccio di Vitella con pecorino Rapè tartufo e Riduzione di Montepulciano <i>Veal carpaccio with pecorino Rapè truffle and Montepulciano wine reduction</i>	€ 13,00
Tartare di Manzo su fonduta di Robiolina ai 3 Latti e rosso d'Uovo di Quaglia <i>Our Beef Tartare</i>	€ 18,00

CRUDI DI MARE *RAW FISHES*

Ostrica della Normandia “Kys Marine” (a seconda del mercato) <i>Fresh Oysters</i>	€ 3,50 cad
*Gamberi Rossi di Sicilia <i>Red Shrimps from Sicily</i>	€ 3,50 cad
Acciughe del Mar Cantabrico Servite con Burro Aromatizzato agli Agrumi e Crostoni di Pane Tostato <i>Anchovies from Mar Cantabrico served with Orange Flavoured Butter and Toasted Bread</i>	€ 12,00
Millefoglie di Ricciola pomodoro Verde ed olio al Basilico <i>Amberjack Fish Milfoil with Green Tomatoes and Olive Oil</i>	€ 15,00
Colazione da Tiffany; Tartare di Salmone al lime leggermente senapata con fiocchi di mais e melassa di melograno <i>Salmon Tartare with Lime Mustard Corn and Pomegranate Sauce</i>	€ 16,00
*Il Crudo del Controvento (Carpacci di Tonno Blue Fin, Pesce Spada e Salmone Gambero Rosso, Scampi, Ostriche e Carpacci) <i>Mixed Carpacci of Tuna, Swordfish, Salmon, Fresh Oyster and Red Shrimp</i>	€ 22,00

I CALDI

*Calamaretti Spillo Fritti Accompagnati da Salsa Bernese <i>“Spillo” Calamari Fried with Bernese Sauce</i>	€ 12,00
*Noci di Capesante su Vellutatata di Cipolotto e Chips di Guanciale <i>Scallops on Spring Onions Cream and Crispy “Guanciale” Bacon</i>	€ 15,00
*Polipo Arrosto con Verdurine e Arlecchino di Maionese <i>Roasted Octopus with Vegetables and Mixed Fish Flavoured Mayonese</i>	€ 17,00

PRIMI PIATTI

Spaghettoni al Pomodoro Basilico e Parmigiano Reggiano <i>Spaghetti with Fresh Tomatoes Basil and Parmesan Cheese</i>	€ 11,00
Risottino alla Zucca, Spirale di Castelmagno fuso e Amaretti <i>Risotto with Pumpkin "Castelmagno" Cheese Sauce and Amaretti Biscuits</i>	€ 12,00
Gnocchetti di Patate Viola Polipo Zenzero e Finocchietto selvatico <i>Violet Gnocchi with Octopus Ginger and Fennel</i>	€ 13,00
Risotto Acquerello Mantecato alla Rape Rosse con Baccalà Mantecato <i>Risotto with Red Turnips and Codfish</i>	€ 14,00
Raviolo al Cacao, Cervo e Bergamotto <i>Cacao ravioli, red deer and bergamot</i>	€ 15,00
Scialatielli al Profumo di Arancia con Granseola uova di Salmone e Cerfoglio (Min. per 2 Persone) <i>Fresh Homemade Scialatielli Pasta with Crab Salmon Eggs and Chervil</i> <i>(min for 2 people)</i>	€ 15,00 cad.
Spaghetti Chitarra con Vongole e Pomodorini Canditi <i>"Chitarra" Spaghetti with Clams and Fresh Tomatoes</i>	€ 16,00
Gnoccone alla Romana al Nero di seppia Gratinato, Stracciatella e Speck d'Anatra <i>Black "Gnocco" Gratin with "Stracciatella" Cheese and Duck Bacon</i>	€ 17,00

SECONDI PIATTI

SECONDI DI TERRA MEAT MAIN COURSES

Fiorentina Bavarese alla Brace con Patate e Verdure alla Griglia (Min. per 2 Persone) <i>Bavarian T-Bone Steak Grilled with Potatoes and Grilled Vegetables</i> (min. for 2 people)	€ 5,80 l'etto <i>hundred grams</i>
Bistecca TOMAHAWK Black Angus con Patate Brasate e Verdure (Min. per 2 Persone) <i>Grilled Black Angus Tomahawk with Potatoes and Grilled Vegetables</i> (min. for 2 people)	€ 6,00 l'etto <i>hundred grams</i>
Galletto alla Brace con Patate Ratte Brasate <i>Roasted Small Chicken with Potatoes</i>	€ 18,00
Ossobuco di Vitello in Gremolada di Verdure <i>The Milanese Veal "Ossobuco"</i>	€ 18,00
In Abbinamento con il Risotto alla Milanese <i>With the Milanese Risotto</i>	€ 23,00
Maialino Porchettato con Purea di Pastinaca <i>Roasted Pork with Parsnip Puree</i>	€ 19,00
La Classica Costoletta di Vitella alla Milanese cotta al burro chiarificato con Chips di Patate aromatiche <i>The Classic Milanese Veal Cutlet with Potatoes Chips</i>	€ 23,00
Il Cavallino del Controvento Involtino di Cavallo farcito al Prezzemolo e Aglio su Purea di Patate Dolci <i>Horse Roulade Stuffed with Garlic and Parsley on Potatoes Puree</i>	€ 16,00

SECONDI DI MARE
FISH MAIN COURSES

Sgombro Marinato al Caffè con Insalatina di Zucca e Crema di Peperoni rossi allo Zenzero <i>Mackerel Fish Marinated in Coffee with Pumpkin Salad and Red Pepper Cream Flavoured with Ginger</i>	€ 18,00
Baccalà Confit in Crosta di Miglio con Gratin di Patate e Germogli di Cime di rape <i>Codfish Confit Crust Mile with gratin potatoes and sprouts Turnip tops</i>	€ 22,00
Rombo Arrosto con Insalatina di Puntarelle alla Romana <i>Roasted turbot with Puntarelle alla Romana salad</i>	€ 23,00
Frittura Croccante di Pesce (Scampo, Gamberone, Calamari e pescetti servita con Salsa Bernese al Coriandolo) <i>Crispy fried fish</i> <i>(prawns, king prawns, squid and small fish served with Coriander Sauce Bernese)</i>	€ 25,00
Pescato del Giorno a Cura dello Chef <i>Chef's Day Fennel</i>	€ 26,00

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

LE VERDURE
THE VEGETABLES

Misticanza di Stagione <i>Mixed Salad</i>	€ 6,00
Patate al Forno <i>Roasted Potatoes</i>	€ 5,00
Chips di Patate	€ 5,00
Verdure di Stagione con Aglio Olio e Peperoncino <i>Season Vegetable with Garlic Olive Oil and Fresh Chili Pepper</i>	€ 7,00
Verdure Miste alla Griglia <i>Mixed Grilled Vegetables</i>	€ 9,00

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) <i>Portion of Cheese</i>	€ 9,00
Plateau Misto con le sue Marmellate e Mostarde <i>Mixed Plateau with its Jam and "Mostarda"</i>	€ 16,00
In Abbinamento un Calice di Passito o Sauternes <i>With a Glass of Passito or Sauternes</i>	€ 19,00

DA GUSTARE IN FONDO

DESSERTS

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
--	--------

I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù della Casa	€ 7,00
Tortino Caldo di Cioccolato Fondente Servito con Crema Chantilly	€ 7,00
Tarte Tatin con Gelato alla frolla	€ 7,00
Cassata Siciliana Fatta in Casa	€ 8,00
Crem Brulèe con Gelè di frutti Rossi	€ 8,00
Cioccolandia (5 Modi di intepretare il Cioccolato)	€ 9,00

DA GUSTARE ASSIEME

Calice di Passito di Pantelleria Doc	€ 8,00
Calice di Recioto della Valpolicella	€ 9,00
Calice di Moscadello	€ 9,00
Calice di Muffato della Sala	€ 11,00

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
Acqua 50cl	€ 2,00
Moka	€ 2,50
Cappuccio	€ 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.

RISTORANTE
CONTROVENTO