

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 straciatella d'Andria)
Rolls Melanzane on Tomato Cream, Straciatella D'Andria and Basil Oil
- Coppo siculo** **€ 10,00**
(Frittino di arancine al ragù, panelle di ceci, polpettine di melanzane e crocché 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
- Carpaccio di Fassona** **€ 18,00**
(Carpaccio di Fassona, prugne essiccate Nocciole Salsa alla senape e pecorino di Fossa)
Carpaccio of Fassona meat, dried plums Hazelnuts Mustard sauce and Fossa pecorino

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 Cantábrico servite con burro agli agrumi e crostini di pan brioches)
Anchovies from Mar Cantabrico served with Orange Flavoured Butter and Toasted Bread
- Ceviche di Gamberi Rossi** € 14,00
(Gamberi Rossi di Mazara con salsa al Lime e Peperoncino)
Red Prawns of Mazara with Lime and Chili Pepper sauce
- Colazione da Tiffany** € 14,00
(Carpaccio di Salmone Marinato con salsa all'Arancia Panna acida e pane nero)
Marinated Salmon Carpaccio with Orange Sauce Sour Cream and Black Bread
- La Ricciola in Tartare** € 16,00
(Tartare di Ricciola con Fichi e salsa Tosatzu)
Amberjack tartare with figs and Tosatzu sauce
- Antipasti di mare**
- Chipirones** € 12,00
(Frittino di calamaretti spillo accompagnato dalla nostra salsa bernese)
"Spillo" Calamari Fried with Bernese Sauce
- O' purptielle** € 15,00
(Polpo croccante con Crema di Asparagi e le sue punte)
Crunchy octopus with asparagus cream and its tips
- San Giacomo 2.0** € 15,00
(Capesante arrosto su crema di Zucca e Crumble di Acciuga)
Roasted Scallops Served on Pumpkin crem Leaks and Purple Cabbage Salad
- 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
(Spaghetti pomodoro e basilico mantecati con parmigiano reggiano 36 mesi <i>Spaghetti with Fresh Tomatoes Basil and Parmesan Cheese</i>)	
La Carbonara e la Chitarra	€ 12,00
(Spaghetti Chitarra alla Carbonara con guanciale 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)	
La Barbabietola e il risotto	€ 14,00
(Risotto acquerello alla Barbabietola e Salsa di Formaggio erborinato) Beetroot Watercolor Risotto and Blue Cheese Sauce	
IL Raviolo Cortese	€ 13,00
(Ravioli di Zucca e Liquirizia al Burro aromatizzato e Pecorino Pumpkin and Licorice ravioli with flavored butter and Pecorino)	
<i>Risotto al Nero</i>	€ 14,00
(<i>Risotto al Nero</i> di Seppia con Baccalà Mantecato e Limone (Sepia Black Risotto with creamed codfish and lemon)	
IL Mare e la Terra	€ 15,00
(Linguine con Crema di Ceci al profumo di rosmarino e Vongole Veraci) Linguine pasta with Chickpeas cream with rosemary and Clams	
La Calamarata	€ 17,00
(Calamarata del Cavaliere con Asparagi e Scampi) Pasta Calamari Knight with Asparagus and Shrimp)	

SECONDI PIATTI

SECONDI DI TERRA *MEAT MAIN COURSES*

Il Galletto Ubriaco € 18,00

(Galletto Valle Spluga al mojito cotto a Legna e Patate Ratte)
cockereel Valle Spluga with mojito cooked in Wood and Potatoes Ratte

La cinta Senese € 22,00

(Filetto di Maiale con Crema di Zucca, salsa alle Castagne e Cipolle in agro dolce)
Pork fillet with pumpkin cream, chestnut sauce and sweet sour onions

La Milano golosa € 23,00

(Classica costoletta alla milanese orecchia d'elefante cotta nel burro chiarificato
servita con chips di patate)
The Classic Milanese Veal Cutlet with Potatoes Chips

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'ossbus € 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

Il marinaio e i suoi viaggi € 19,00

(Trancio di baccalà Cotto a bassa temperatura, su Crema di Carote Vichy
Cotto salt cod cooked at low temperature, on Vichy Carrot Cream

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)

La Ricciola € 24,00

(Filetto di Ricciola in Crosta di Nocciole, Spinacino Saltato e salsa all'arancia)
Amberjack fillet in hazelnut crust, sauteed spinach and orange sauce

Porta portese € 23,00

(Filetto di rombo arrosto con Carciofi e pomodorini confit)

Roasted turbot fillet with artichokes and confit cherry tomatoes

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

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 Millefoglie € 7,00

(Pasta Sfoglia, Mousse di Cioccolato al Carameli, Lamponi e Cartamello al Passion Fruit)

La Mela e il Fiore

(Tortino Caldo di Mela al Profumo di Camomilla e Salsa Inglese)

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

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

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 scongelati