

Menù à la Grande Carte

Cucina aperta fino alle 23:30 - Kitchen open till 11:30 PM

Antipasti - Starters

Crostini di polenta con funghi porcini	€ 13,00
<i>Cornmeal mush croutons with porcini mushrooms</i>	
Assaggi di vecchi sapori: crudo al coltello, mozzarella, sott'olio, crudo di cinghiale, pecorino di Moliterno con miele al tartufo, salame Lucano, crostini al lardo	€ 13,00
<i>A taste of old flavours: knife cutted raw ham, mozzarella, vegetables in oil, boar ham, pecorino cheese from Moliterno with truffled honey, Lucan Salami, lard croutons</i>	
Prosciutto crudo di Parma	€ 13,00
<i>Parma ham</i>	
Insalatina di asparagi, rucola e scaglie di grana	€ 12,00
<i>Artichoc salad with parmesan flakes</i>	
Mozzarella di bufala guarnita con pomodorini	€ 13,00
<i>Buffalo-milk mozzarella garnished with cherry tomatoes</i>	
Involtini di bresaola e caprino	€ 13,00
<i>Cured beef roll with goat cheese</i>	
Petto d'oca servito con trevisana all'aceto balsamico	€ 13,00
<i>Goose breast served with Trevisano radicchio</i>	
Delizia dell'enoteca: culatello, castelmagno e bitto	€ 13,00
<i>Winehouse delicacies: richly cured ham, Castelmagno and Bitto cheeses</i>	

Antipasti di Pesce - Fish based Courses

Il fritto: totanetti, scampi e zucchine*	€ 13,00
<i>The fried: squids, scampi and zucchini</i>	
Gratinato di molluschi: capesante, ostriche, fasolari e cannolicchi*	€ 13,00
<i>Shellfish au gratin: scallops, oysters, hard clams and razor clams</i>	
Carpaccio di pesce crudo: branzino, spada e tonno*	€ 13,00
<i>Raw fish carpaccio: seabass, swordfish and tuna</i>	
Plateau di frutti di mare: ostriche, scampi e gamberi	€ 18,00
<i>Seafood plateau: oysters, scampi and shrimp</i>	
Tris di golosità: spada affumicato, piovra e gamberi*	€ 13,00
<i>Delicacies trio: smoked swordfish, octopus and prawns</i>	
Zuppetta di capesante al cognac*	€ 15,00
<i>Scallop soup with cognac</i>	
Zuppetta di molluschi*	€ 15,00
<i>Shellfish soup</i>	

Coperto (Cover) € 3,00

* In mancanza di prodotto fresco, sarà servito prodotto congelato di alta qualità

* When no fresh product is available, we will serve top quality frozen product

Si invita la gentile clientela allergica, a rivolgersi al personale per la consultazione del "Registro Allergeni"

We kindly encourage our allergic customers, to ask our personnel for the "Allergenic Ingredients" list

Primi Piatti - First Courses

Strascinati con cime di rapa	€ 12,00
<i>Dragged style made pasta with turnip tops</i>	
Pappardelle al ragù di selvaggina	€ 12,00
<i>Pappardelle (pasta ribbons) with game's ragù</i>	
Ravioli, taleggio e noci con spolverata di funghi porcini	€ 12,00
<i>Ravioli with taleggio cheese, walnuts and porcini mushrooms' sprinkle</i>	
Risotto, bitto e trevisana con guanciale di Norcia	€ 13,00
<i>Risotto with Bitto cheese, Trevisano radicchio and jowl bacon from Norcia</i>	
Agnolotti ripieni di carne della Valtellina, al pomodoro e basilico	€ 12,00
<i>Agnolotti (little ravioli) stuffed with Valtellina meat, with tomatoes and basil</i>	
Pasta e fagioli	€ 10,00
<i>Pasta with beans</i>	
Ravioli ricotta e trevisana con spolverata di verdure	€ 12,00
<i>Ravioli ricotta and trevisana with sprinkling of vegetables</i>	
Lasagne	€ 12,00
<i>Lasagna</i>	
Ravioli integrali di Borragine ai pomodorini	€ 12,00
<i>Whole wheat ravioli with borage and cherry tomatoes</i>	

Primi di Pesce - Fish based Courses

Spaghetti alla bottarga	€ 15,00
<i>Spaghetti with fish eggs</i>	
Crema di ceci e scampi *	€ 13,00
<i>Chickpea cream and scampi</i>	
Scialatielli allo scoglio	€ 13,00
<i>Reef "scialatielli" (thick tagliatelle)</i>	
Linguine all'astice	€ 20,00
<i>Linguine with lobster</i>	
Strascinati ai pomodorini con carciofi e scampi	€ 13,00
<i>Dragged style made pasta with artichokes and scampi</i>	
Garganelli con polpa di gallinella	€ 13,00
<i>Garganelli pasta with tub gurnard's lean meat</i>	
Agnolotti al nero di seppie, ripieni di salmone, al burro e salvia	€ 13,00
<i>Squid Ink agnolotti (little ravioli) stuffed with salmon, butter and sage</i>	
Tagliolini al nero di seppia con capesante e zucchine	€ 13,00
<i>Squid ink tagliolini pasta with scallops and zucchini</i>	
Risotto ai frutti di mare	€ 13,00
<i>Seafood risotto</i>	

* In mancanza di prodotto fresco, sarà servito prodotto congelato di alta qualità

* When no fresh product is available, we will serve top quality frozen product

Si invita la gentile clientela allergica, a rivolgersi al personale per la consultazione del "Registro Allergeni"

We kindly encourage our allergic customers, to ask our personnel for the "Allergenic Ingredients" list

Secondi Piatti - Second Courses

Rognoncino trifolato	€ 12,00
<i>Kidney cooked in olive oil, parsley and garlic</i>	
Orecchio d'elefante con rucola e pomodorini	€ 16,00
<i>Giant breaded cutlet with rocket and tomatoes</i>	
Tartare di manzo (filetto di manzo) con crostini di pane	€ 20,00
<i>Beef fillet tartare with bread croutons</i>	
Carpaccio di manzo scottato con funghi porcini	€ 16,00
<i>Seared beef carpaccio with porcini mushrooms</i>	
Stinco di maiale al forno con patate	€ 13,00
<i>Baked pork shin-bone with potatoes</i>	
Trippa alla milanese	€ 12,00
<i>Milanese style tripe</i>	
Entrecôte ai funghi porcini	€ 18,00
<i>Entrecôte with porcini mushrooms</i>	
Ossobuco alla milanese	€ 13,00
<i>Milanese style sliced veal shank</i>	
Fiorentina x 2 persone (1 kg)	€ 55,00
<i>T-bone steak for 2 people</i>	

Secondi di Pesce - Fish based Courses

Spigola al sale (minimo per due persone)	€ 5,00 (100gr)
<i>Sea bass cooked in salt (2 people min)</i>	
Filetto di branzino gratinato con patate e carciofi	€ 13,00
<i>Sea bass fillet au gratin with potatoes and artichokes</i>	
Coda di rospo con carciofi e pomodorini*	€ 13,00
<i>Monkfish with artichokes and cherry tomatoes</i>	
Filetto di tonno scottato, servito con insalata di Belga e soia	€ 13,00
<i>Seared tuna fillet served with Belgian salad and soy</i>	
Scamponi al sale*	€ 20,00
<i>Langoustines cooked in salt</i>	

* In mancanza di prodotto fresco, sarà servito prodotto congelato di alta qualità

* When no fresh product is available, we will serve top quality frozen product

Si invita la gentile clientela allergica, a rivolgersi al personale per la consultazione del "Registro Allergeni"

We kindly encourage our allergic customers, to ask our personnel for the "Allergenic Ingredients" list

Italian Classics

Antipasti - Starters

Degustazione di salumi	€ 12,00
<i>Cured meats tasting</i>	
Degustazione di formaggi	€ 12,00
<i>Cheeses tasting</i>	
Fantasia di verdure con scamorza affumicata	€ 12,00
<i>Vegetables' fantasy with smoked scamorza cheese</i>	
Punta d'anca della Valtellina con rucola e grana	€ 13,00
<i>Top sirloin coulotte from Valtellina region with rocket and Grana Padano cheese</i>	

Antipasti di Pesce - Fish based Courses

Ostriche	€ 3,00 Cad./Each
<i>Oysters</i>	
Impepata di cozze	€ 12,00
<i>Peppered mussels</i>	
Pescatrice con rucola e salsa di mandorle	€ 13,00
<i>Monkfish with rocket and almonds' sauce</i>	
Piovra calda con patate*	€ 13,00
<i>Hot octopus with potatoes</i>	
Insalata di mare*	€ 13,00
<i>Seafood mixture</i>	
Alici marinate	€ 12,00
<i>Marinated anchovies</i>	
Degustazione di pesce*	€ 20,00
<i>Fish tasting</i>	

* In mancanza di prodotto fresco, sarà servito prodotto congelato di alta qualità

* When no fresh product is available, we will serve top quality frozen product

Si invita la gentile clientela allergica, a rivolgersi al personale per la consultazione del "Registro Allergeni"

We kindly encourage our allergic customers, to ask our personnel for the "Allergenic Ingredients" list

Our first courses - First Courses

Tortellini di magro al pomodoro e basilico	€ 11,00
<i>Stuffed pasta "tortellini" of lean meat with tomatoes and basil</i>	
Spaghetti pomodoro e basilico	€ 11,00
<i>Spaghetti with tomatoes and basil</i>	
Spaghetti alla puttanesca	€ 11,00
<i>Spaghetti puttanesca</i>	
Rigatoni al pesto	€ 11,00
<i>Pasta with pesto sauce</i>	
Penne all'amatriciana	€ 11,00
<i>Pasta with Amatriciana sauce</i>	
Spaghetti alla carbonara	€ 11,00
<i>Spaghetti carbonara</i>	
Risotto Milano	€ 11,00
<i>Milanese style risotto</i>	
Fettuccine con funghi porcini	€ 13,00
<i>Fettuccine pasta with porcini mushrooms</i>	

Primi di Pesce - Fish based Courses

Spaghetti allo scoglio	€ 13,00
<i>Reef spaghetti</i>	
Spaghetti alle vongole	€ 13,00
<i>Spaghetti with clams</i>	
Tagliatelle con trancio di pescatrice	€ 13,00
<i>Pasta "tagliatelle" with monkfish's slice</i>	
Risotto con scampi e vongole	€ 13,00
<i>Risotto with scampi and clams</i>	
Linguine al nero di seppia	€ 13,00
<i>Pasta "linguine" with squid ink</i>	
Pennette con totanetti e zucchini*	€ 13,00
<i>Pasta with squids and zucchini</i>	

* In mancanza di prodotto fresco, sarà servito prodotto congelato di alta qualità

* When no fresh product is available, we will serve top quality frozen product

Si invita la gentile clientela allergica, a rivolgersi al personale per la consultazione del "Registro Allergeni"

We kindly encourage our allergic customers, to ask our personnel for the "Allergenic Ingredients" list

I nostri secondi piatti - Second Courses

Filetto ai ferri	€ 25,00
<i>Grilled fillet beef</i>	
Costata di manzo	€ 16,00
<i>Ribe eye steak</i>	
Cotoletta alla milanese	€ 16,00
<i>Cutlet to milanese</i>	
Nodino ai ferri	€ 16,00
<i>Grilled knuckle of veal</i>	
Scottadito d'agnello alla griglia	€ 15,00
<i>Seared lamb</i>	
Entrecote di manzo al rosmarino	€ 16,00
<i>Beef entrecote with rosemary with grilled veggies</i>	

Secondi di Pesce - Fish based Courses

Trancio di pesce spada*	€ 13,00
<i>Slice of swordfish</i>	
Grigliata mista di pesce*	€ 22,00
<i>Mixed grilled fish</i>	
Zuppa di pesce (min 2 persone)	€ 22,00 Cad./Each
<i>Fish soup (2 people min)</i>	
Branzino al forno con sfoglie di patate e olive	€ 5,00/100gr
<i>Baked sea bass with potatoes' phyllo dough and olives</i>	
Orata alla griglia	€ 5,00/100gr
<i>Grilled bream</i>	
Pescatrice all'adriatica	€ 13,00
<i>Monkfish adriatic style</i>	
Gran fritto di pesce*	€ 13,00
<i>Fried fish</i>	

* In mancanza di prodotto fresco, sarà servito prodotto congelato di alta qualità

* When no fresh product is available, we will serve top quality frozen product

Si invita la gentile clientela allergica, a rivolgersi al personale per la consultazione del "Registro Allergeni"

We kindly encourage our allergic customers, to ask our personnel for the "Allergenic Ingredients" list

Contorni - Side Dishes

Verdure alla griglia	€ 5,00
<i>Grilled veggies</i>	
Insalata mista	€ 5,00
<i>Mixed salad</i>	
Verdure miste al vapore	€ 5,00
<i>Steamed mixed veggies</i>	
Patate sauté	€ 5,00
<i>Sauteed potatoes</i>	

Dolci - Dessert

Tiramisù	€ 5,00
<i>Tiramisù</i>	
Tiramisù sbagliato	€ 5,00
<i>“Wrong” tiramisù</i>	
Crostata pere e cioccolato	€ 5,00
<i>Pears and Chocolate tart</i>	
Crostata di mele	€ 5,00
<i>Apple tart</i>	
Panna cotta	€ 5,00
<i>Panna cotta</i>	
Crema catalana	€ 5,00
<i>Crème brûlée</i>	
Gelati (crema, limone, melaverde)	€ 5,00
<i>Icecream (cream, lemon, green apple)</i>	
Semifreddo al torroncino	€ 6,00
<i>Nougat semifreddo</i>	
Semifreddo al tartufo bianco	€ 6,00
<i>White truffle semifreddo</i>	
Semifreddo al tartufo cioccolato	€ 6,00
<i>Chocolate truffle semifreddo</i>	
Sorbetto al limone	€ 5,00
<i>Lemon sorbet</i>	
Sorbetto alla mela verde	€ 5,00
<i>Green apple sorbet</i>	

* In mancanza di prodotto fresco, sarà servito prodotto congelato di alta qualità

* When no fresh product is available, we will serve top quality frozen product

Si invita la gentile clientela allergica, a rivolgersi al personale per la consultazione del “Registro Allergeni”

We kindly encourage our allergic customers, to ask our personnel for the “Allergenic Ingredients” list

Le pizze dell' enoteca

Frutti di mare	€ 13,00
<i>Seafood</i>	
Bufala e prosciutto crudo	€ 10,00
<i>Buffalo and raw ham</i>	
Ortolana	€ 10,00
<i>Ortolana</i>	
Quattro stagioni	€ 10,00
<i>Four seasons</i>	

Oppure chiedi la tua preferita...

* In mancanza di prodotto fresco, sarà servito prodotto congelato di alta qualità

* When no fresh product is available, we will serve top quality frozen product

Si invita la gentile clientela allergica, a rivolgersi al personale per la consultazione del "Registro Allergeni"

We kindly encourage our allergic customers, to ask our personnel for the "Allergenic Ingredients" list

Bevande - Beverage

Vino della casa 1/4l	€ 6,00
<i>House wine 1/4l</i>	
Vino della casa 1/2l	€ 10,00
<i>House wine 1/2l</i>	
Vino della casa 1l	€ 16,00
<i>House wine 1l</i>	
Bibita in lattina	€ 5,00
<i>Soft drink</i>	
Acqua 75cl	€ 3,00
<i>Water 75cl</i>	
Birra 33cl	€ 5,00
<i>Beer 33cl</i>	
Birra 66cl	€ 6,00
<i>Beer 66cl</i>	
Caffè	€ 2,00
<i>Coffee</i>	
Liquori (amari)	€ 4,00
<i>Liquors</i>	
Whisky	€ 6,00
<i>Whisky</i>	
Rum	€ 6,00
<i>Rum</i>	
Cognac	€ 6,00
<i>Cognac</i>	

Coperto € 3,00
Cover

* In mancanza di prodotto fresco, sarà servito prodotto congelato di alta qualità

* When no fresh product is available, we will serve top quality frozen product

Si invita la gentile clientela allergica, a rivolgersi al personale per la consultazione del "Registro Allergeni"

We kindly encourage our allergic customers, to ask our personnel for the "Allergenic Ingredients" list