

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	€ 15,00
<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	€ 15,00
<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	€ 15,00
<i>Parma ham</i>	
Insalatina di asparagi, rucola e scaglie di grana	€ 15,00
<i>Artichoc salad with parmesan flakes</i>	
Mozzarella di bufala guarnita con pomodorini	€ 15,00
<i>Buffalo-milk mozzarella garnished with cherry tomatoes</i>	
Involtini di bresaola e caprino	€ 15,00
<i>Cured beef roll with goat cheese</i>	
Petto d'oca servito con trevisana all'aceto balsamico	€ 15,00
<i>Goose breast served with Trevisano radicchio</i>	
Delizia dell'enoteca: culatello, castelmagno e bitto	€ 15,00
<i>Winehouse delicacies: richly cured ham, Castelmagno and Bitto cheeses</i>	

Antipasti di Pesce - Fish based Courses

Il fritto: totanetti, scampi e zucchine*	€ 15,00
<i>The fried: squids, scampi and zucchini</i>	
Gratinato di molluschi: capesante, ostriche, fasolari e cannolicchi*	€ 15,00
<i>Shellfish au gratin: scallops, oysters, hard clams and razor clams</i>	
Carpaccio di pesce crudo: branzino, spada e tonno*	€ 15,00
<i>Raw fish carpaccio: seabass, swordfish and tuna</i>	
Plateau di frutti di mare: ostriche, scampi e gamberi	€ 25,00
<i>Seafood plateau: oysters, scampi and shrimp</i>	
Tris di golosità: spada affumicato, piovra e gamberi*	€ 15,00
<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	€ 15,00
<i>Dragged style made pasta with turnip tops</i>	
Pappardelle al ragù di selvaggina	€ 15,00
<i>Pappardelle (pasta ribbons) with game's ragù</i>	
Ravioli, taleggio e noci con spolverata di funghi porcini	€ 15,00
<i>Ravioli with taleggio cheese, walnuts and porcini mushrooms' sprinkle</i>	
Risotto, bitto e trevisana con guanciale di Norcia	€ 15,00
<i>Risotto with Bitto cheese, Trevisano radicchio and jowl bacon from Norcia</i>	
Agnolotti ripieni di carne della Valtellina, al pomodoro e basilico	€ 15,00
<i>Agnolotti (little ravioli) stuffed with Valtellina meat, with tomatoes and basil</i>	
Pasta e fagioli	€ 15,00
<i>Pasta with beans</i>	
Ravioli ricotta e trevisana con spolverata di verdure	€ 15,00
<i>Ravioli ricotta and trevisana with sprinkling of vegetables</i>	
Lasagne	€ 15,00
<i>Lasagna</i>	
Ravioli integrali di Borragine ai pomodorini	€ 15,00
<i>Whole wheat ravioli with borage and cherry tomatoes</i>	

Primi di Pesce - Fish based Courses

Spaghetti alla bottarga	€ 20,00
<i>Spaghetti with fish eggs</i>	
Crema di ceci e scampi *	€ 15,00
<i>Chickpea cream and scampi</i>	
Scialatielli allo scoglio	€ 15,00
<i>Reef "scialatielli" (thick tagliatelle)</i>	
Linguine all'astice	€ 25,00
<i>Linguine with lobster</i>	
Strascinati ai pomodorini con carciofi e scampi	€ 15,00
<i>Dragged style made pasta with artichokes and scampi</i>	
Garganelli con polpa di gallinella	€ 15,00
<i>Garganelli pasta with tub gurnard's lean meat</i>	
Agnolotti al nero di seppie, ripieni di salmone, al burro e salvia	€ 15,00
<i>Squid Ink agnolotti (little ravioli) stuffed with salmon, butter and sage</i>	
Tagliolini al nero di seppia con capesante e zucchine	€ 15,00
<i>Squid ink tagliolini pasta with scallops and zucchini</i>	
Risotto ai frutti di mare	€ 15,00
<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	€ 20,00
<i>Kidney cooked in olive oil, parsley and garlic</i>	
Orecchio d'elefante di vitello con rucola e pomodorini	€ 25,00
<i>Giant breaded cutlet with rocket and tomatoes</i>	
Tartare di manzo (filetto di manzo) con crostini di pane	€ 25,00
<i>Beef fillet tartare with bread croutons</i>	
Carpaccio di manzo scottato con funghi porcini	€ 25,00
<i>Seared beef carpaccio with porcini mushrooms</i>	
Stinco di maiale al forno con patate	€ 20,00
<i>Baked pork shin-bone with potatoes</i>	
Trippa alla milanese	€ 20,00
<i>Milanese style tripe</i>	
Entrecôte ai funghi porcini	€ 25,00
<i>Entrecôte with porcini mushrooms</i>	
Ossobuco alla milanese	€ 20,00
<i>Milanese style sliced veal shank</i>	
Fiorentina x 2 persone (1 kg)	€ 70,00
<i>T-bone steak for 2 people</i>	

Secondi di Pesce - Fish based Courses

Spigola al sale	€ 30,00
<i>Sea bass cooked in salt</i>	
Filetto di branzino gratinato con patate e carciofi	€ 20,00
<i>Sea bass fillet au gratin with potatoes and artichokes</i>	
Coda di rospo con carciofi e pomodorini*	€ 20,00
<i>Monkfish with artichokes and cherry tomatoes</i>	
Filetto di tonno scottato, servito con insalata di Belga e soia	€ 20,00
<i>Seared tuna fillet served with Belgian salad and soy</i>	
Scamponi al sale*	€ 25,00
<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.....	€ 15,00
<i>Cured meats tasting</i>	
Degustazione di formaggi.....	€ 15,00
<i>Cheeses tasting</i>	
Fantasia di verdure con scamorza affumicata.....	€ 15,00
<i>Vegetables' fantasy with smoked scamorza cheese</i>	
Punta d'anca della Valtellina con rucola e grana	€ 15,00
<i>Top sirloin coulotte from Valtellina region with rocket and Grana Padano cheese</i>	

Antipasti di Pesce - Fish based Courses

Ostriche.....	€ 4,00 Cad./Each
<i>Oysters</i>	
Impepata di cozze	€ 15,00
<i>Peppered mussels</i>	
Pescatrice con rucola e salsa di mandorle.....	€ 15,00
<i>Monkfish with rocket and almonds' sauce</i>	
Piovra calda con patate*	€ 15,00
<i>Hot octopus with potatoes</i>	
Insalata di mare*	€ 15,00
<i>Seafood mixture</i>	
Alici marinate	€ 15,00
<i>Marinated anchovies</i>	
Degustazione di pesce*	€ 25,00
<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	€ 15,00
<i>Stuffed pasta "tortellini" of lean meat with tomatoes and basil</i>	
Spaghetti pomodoro e basilico	€ 15,00
<i>Spaghetti with tomatoes and basil</i>	
Spaghetti alla puttanesca	€ 15,00
<i>Spaghetti puttanesca</i>	
Rigatoni al pesto	€ 15,00
<i>Pasta with pesto sauce</i>	
Penne all'amatriciana	€ 15,00
<i>Pasta with Amatriciana sauce</i>	
Spaghetti alla carbonara	€ 15,00
<i>Spaghetti carbonara</i>	
Risotto Milano	€ 15,00
<i>Milanese style risotto</i>	
Fettuccine con funghi porcini	€ 15,00
<i>Fettuccine pasta with porcini mushrooms</i>	

First Courses of Fish - Fish based Courses

Spaghetti allo scoglio	€ 15,00
<i>Reef spaghetti</i>	
Spaghetti alle vongole	€ 15,00
<i>Spaghetti with clams</i>	
Tagliatelle con trancio di pescatrice	€ 15,00
<i>Pasta "tagliatelle" with monkfish's slice</i>	
Risotto con scampi e vongole	€ 15,00
<i>Risotto with scampi and clams</i>	
Linguine al nero di seppia	€ 15,00
<i>Pasta "linguine" with squid ink</i>	
Pennette con totanetti e zucchini*	€ 15,00
<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	€ 28,00
<i>Grilled fillet beef</i>	
Costata di manzo	€ 25,00
<i>Ribe eye steak</i>	
Cotoletta alla milanese (maiale)	€ 20,00
<i>Cutlet to milanese (pork)</i>	
Nodino ai ferri	€ 25,00
<i>Grilled knuckle of veal</i>	
Scottadito d'agnello alla griglia	€ 20,00
<i>Seared lamb</i>	
Entrecote di manzo al rosmarino	€ 25,00
<i>Beef entrecote with rosemary with grilled veggies</i>	

Secondi di Pesce - Fish based Courses

Trancio di pesce spada*	€ 20,00
<i>Slice of swordfish</i>	
Grigliata mista di pesce*	€ 25,00
<i>Mixed grilled fish</i>	
Branzino al forno con sfoglie di patate e olive	€ 30,00
<i>Baked sea bass with potatoes' phyllo dough and olives</i>	
Orata alla griglia	€ 30,00
<i>Grilled bream</i>	
Pescatrice all'adriatica	€ 20,00
<i>Monkfish adriatic style</i>	
Gran fritto di pesce*	€ 20,00
<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	€ 6,00
<i>Grilled veggies</i>	
Insalata mista	€ 6,00
<i>Mixed salad</i>	
Verdure miste al vapore	€ 6,00
<i>Steamed mixed veggies</i>	
Patate sauté	€ 6,00
<i>Sauteed potatoes</i>	

Dolci - Dessert

Tiramisù	€ 8,00
<i>Tiramisù</i>	
Tiramisù sbagliato	€ 8,00
<i>“Wrong” tiramisù</i>	
Crostata pere e cioccolato	€ 8,00
<i>Pears and Chocolate tart</i>	
Crostata di mele	€ 8,00
<i>Apple tart</i>	
Panna cotta	€ 8,00
<i>Panna cotta</i>	
Crema catalana	€ 8,00
<i>Crème brûlée</i>	
Gelati (crema, limone, melaverde)	€ 8,00
<i>Icecream (cream, lemon, green apple)</i>	
Semifreddo al torroncino	€ 8,00
<i>Nougat semifreddo</i>	
Semifreddo al tartufo bianco	€ 8,00
<i>White truffle semifreddo</i>	
Semifreddo al tartufo cioccolato	€ 8,00
<i>Chocolate truffle semifreddo</i>	
Sorbetto al limone	€ 8,00
<i>Lemon sorbet</i>	
Sorbetto alla mela verde	€ 8,00
<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

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>	
Vino al calice (nostra proposta)	€ 8,00
<i>Glass of wine (our recommendation)</i>	
Bibita in lattina	€ 5,00
<i>Soft drink</i>	
Acqua 75cl	€ 3,00
<i>Water 75cl</i>	
Birra 33l	€ 6,00
<i>Beer 33cl</i>	
Birra 66l	€ 7,00
<i>Beer 66cl</i>	
Caffè	€ 2,00
<i>Coffee</i>	
Liquori (amari)	€ 5,00
<i>Liquors</i>	
Whisky	€ 8,00
<i>Whisky</i>	
Rum	€ 8,00
<i>Rum</i>	
Cognac	€ 8,00
<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