

I nostri crudi di pesce*

Il tonno in carpaccio e tartar <i>Tuna carpaccio and tartare</i>	€ 14,00
Crudo di gamberi rossi, carpaccio di bufala e pomodoro <i>Raw Shrimp, mozzarella cheese and tomato</i>	€ 18,00
Degustazione tre carpacci: Tonno, Salmone e Branzino con frutta, oli e sale Maldon <i>Three carpaccio tasting: Tuna, Salmon, Sea Bass</i>	€ 14,00
Gran degustazione di crudi: carpacci di mare con scampi, gamberi e ostriche <i>Raw fish tasting: Oyster, Shellfish, Tuna, Salmon, Sea Bass</i>	€ 20,00
Ostriche Fine de Claire <i>Oyster Fine de Claire</i>	€ 3,00
I Crostacei: <i>The Shellfish</i>	
Scampi <i>Scampi</i>	€ 3,50 cad
Gamberi rossi <i>Raw Shrimp</i>	€ 3,50 cad

°prodotti per uso da crudo / *Prodotto surgelato o di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

°product for raw use/ *Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature) and then we conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004

ANTIPASTI

STARTERS

Gioco di mare: molluschi e crostacei secondo le nostre quattro cotture* € 14,00
Sea games: shellfish cooked in four different styles

Misto mare gratinato € 14,00
The sea gratinée

Frittella di baccalà, acciuga del Cantabrico con insalata di puntarelle. € 13,00
Cod croquette with anchovies and vegetables

Piovra a bassa temperatura con crema di zucca e bagnato di acciughe € 13,00
Octopus, pumpkin cream and anchovies

Petto di anatra alla senape, riduzione di frutti del bosco e verdure croccanti € 13,00
Duck breast, mustard, fruit cream and green salad

Tartar di manzo, fonduta al parmigiano e caviale di tartufo nero € 13,00
Beef tartar with parmesan cream and black truffle

“I Nostri salumi”

serviti con panelle fritte e sott’olii

Mixed meats with panelle fried

Prosciutto dolce San Daniele al coltello € 13,00

Emilia Romagna: Culatello, salame strolghino e coppa piacentina € 14,00

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

PASTA E RISO

PASTA & RICE

Rombetti con totani, gamberi e zucchine <i>Rombetti pasta with a squid, prawn and courgette sauce</i>	€ 13,00
Spaghetti con vongole e bottarga <i>Spaghetti with a clams and fish roe sauce</i>	€ 13,00
Zuppa di farro e orzo con calamari croccanti <i>Spelled and barley soup with squid</i>	€ 13,00
Maccheroncini con ragout di mezzo astice, pomodoro fresco e basilico <i>Maccheroni pasta with lobster and fresh tomatoes</i>	€ 20,00
Tagliolini neri con scampi e zucchine <i>Black Tagliolini, scampi and courgette</i>	€ 14,00
Risotto con pesto di menta e crudo di gamberi rossi <i>Risotto with mint pesto and raw shrimp</i>	€ 14,00
‘L’Oro di Milano’: Risotto alla milanese con pistilli di zafferano <i>Milanese risotto with saffron pistils</i>	€ 12,00
Gnocchetti verdi della Guardia <i>La guardia’s green gnocchi</i>	€ 11,00
Spaghettoni Cacio e pepe <i>Spaghetti cheese and pepper</i>	€ 13,00

Piatto unico suggerito:

Risotto alla milanese, pistilli di zafferano e osso buco

€ 22,00

IL PESCE

FISH

Frittura di gamberi, scampi e calamari con verdure dell'orto <i>Fried prawns, scampi and calamari with fresh vegetables</i>	€ 20,00
Filetto di triglia con guazzetto di crostacei e purea di patate viola <i>Mullet, crustacean soup and potatoes</i>	€ 20,00
Bocconcini di ricciola nera "Cobia" con rabarbaro e topinambur <i>Cobia fish with seasonal vegetables</i>	€ 24,00
Trancio di branzino alla griglia con tortino di orzo e farro <i>Grilled Sea bass with barley and spelled</i>	€ 20,00
Tagliata di tonno in crosta di mandorle e carasau con maionese di verdura e cavolo rosso <i>Seared filet of tuna grill with cream of seasonal vegetables,</i>	€ 18,00

LE CARNI

MEAT

Tagliata di costata alla griglia con funghi cardoncelli trifolati <i>Rib-eye grill with mushrooms</i>	€ 22,00
Coscia di agnello a bassa temperatura, crema di patate e cipolline borettane in agro dolce <i>Lamb thigh, potato cream and sweet onions</i>	€ 18,00
Cotoletta di vitello alla milanese vestita con patate chips croccanti <i>Milanese style breaded veal cutlet with potatoes</i>	€ 22,00
Osso buco di vitello alla milanese <i>"Ossobuco" Milanese style</i>	€ 17,00

