

# I nostri crudi di pesce\*

Il tonno in carpaccio e tartar <i>Tuna carpaccio and tartare</i>	€ 14,00
Degustazione tre carpacci: Tonno, Salmone e Branzino con olii, sale Maldon e dressing di frutta <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>	€ 22,00
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: un tuffo di profumi e sapori dei nostri mari <i>Sea games: shellfish cooked in four different styles</i>	€ 14,00
Il nostro misto mare gratinato... tra sabbia e mare <i>The sea gratinée</i>	€ 14,00
Frittella di baccalà, con insalata di salicornia, acciuga del Cantabrico e pinoli. <i>Cod croquette with sea asparagus and pine nuts</i>	€ 14,00
Piovra alla griglia con insalata di quinoa, brunoise di verdure e salsa tartara <i>Grilled octopus, quinoa and vegetables with tartara sauce</i>	€ 13,00
Fagottino croccante di gamberi e mozzarella, spinacino baby e pomodorino <i>Shrimp pancake with mozzarella and tomato</i>	€ 12,00
Tartar di manzo piemontese con crostino di pane e caprino "Amaltea" <i>Beef tartar with bread and caprino cheese</i>	€ 13,00
Tagliere... nostra selezione: Culatello, Prosciutto di D'Ossvaldo al coltello, salame strolghino, coppa piacentina e mozzarella in carrozza <i>Mixed meats with mozzarella fried</i>	€ 14,00

°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

*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

## PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE\*

Caserecce integrali “Bio” con calamaro, gamberi e zucchine <i>Caserecce di pasta with zucchini and prawn</i>	€ 14,00
Tagliatelle di farro e quinoa “Bio” con asparagi e scampi <i>Tagliatelle with asparagus and prawns</i>	€ 15,00
Gnocchetti verdi della Guardia: Patate e spinaci con pesto al basilico Dop, crema di latte e pomodoro <i>La guardia's green gnocchi</i>	€ 12,00
Maccheroncini Cacio e pepe <i>Maccheroni cheese and pepper</i>	€ 13,00

## RISOTTI E PASTA DI GRANO DURO

Penne con polpa di granchio e mezzo astice (già pulito) <i>Penne with lobster and crab</i>	€ 22,00
Spaghetti con vongole veraci e bottarga <i>Spaghetti with a clams and fish roe sauce</i>	€ 14,00
Risotto con pesto di menta e crudo di gambero <i>Risotto with mint and raw shrimp</i>	€ 15,00
‘L’Oro di Milano’: Risotto carnaroli alla milanese con pistilli di zafferano <i>Milanese risotto with saffron pistils</i>	€ 13,00

°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

# IL PESCE\*

FISH

## La Frittura:

Scampi, gamberi rossi e argentini, alici, sarde calamaro fresco e verdure di stagione € 22,00  
*Fried prawns, scampi and calamari with fresh vegetables*

## “Crostacei”

Mezzo astice, gamberi e scampi al vapore con crudo di verdure e dressing di frutta € 25,00  
*Lobster, shrimps and crustaceans and vegetables*

Trancio di branzino con ratatouille di verdure e salmoriglio € 20,00  
*Sea bass with vegetables*

Orata al vapore con asparagi e la sua crema € 18,00  
*Gilt-head with asparagus*

Tagliata di tonno in crosta di pistacchi, salsa teriyaki e misticanze € 20,00  
*Seared fillet of tuna grill with cream of seasonal vegetables,*

# LE CARNI

MEAT

Tagliata di costata alla griglia con patate al rosmarino € 22,00  
*Rib-eye grill with potatoes*

Cotoletta di vitello alla milanese con carote al burro € 22,00  
*Milanese style breaded veal cutlet with carrots and butter*

°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

