

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
Tra sabbia e mare... il nostro misto mare gratinato <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>	€ 13,00
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>	€ 11,00
Tartar di manzo piemontese con empanadas di patate, cipolla rossa e perle di tartufo nero <i>Beef tartar with potatoes empanadas and black truffle</i>	€ 12,00
Petto di anatra alla senape, riduzione all'arancia e verdure croccanti <i>Duck breast, mustard, orange cream and vegetables</i>	€ 12,00
Tagliere Emiliano: Culatello, salame strolghino, coppa piacentina con mozzarella in carrozza <i>Mixed meats with mozzarella fried</i>	€ 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

Caserecce con calamaro, gamberi e zucchine *	€ 13,00
<i>Caserecce di pasta with zucchini and prawn</i>	
Spaghetti con vongole veraci e bottarga	€ 14,00
<i>Spaghetti with a clams and fish roe sauce</i>	
Orecchiette di grano arso con sarde, vellutata al cavolfiore e briciole di pane al finocchietto *	€ 14,00
<i>Orecchiette with sardines and and cream of cauliflower</i>	
Risotto al rosmarino, crudo di gambero e riduzione al vino rosè	€ 14,00
<i>Risotto with rosemary and raw shrimp</i>	
‘L’Oro di Milano’: Risotto carnaroli alla milanese con pistilli di zafferano	€ 12,00
<i>Milanese risotto with saffron pistils</i>	
Gnocchetti verdi della Guardia	€ 11,00
<i>La guardia’s green gnocchi</i>	
Ravioli di patate e timo con ragout di coniglio, salsa alla cacciatora e polvere di olive	€ 13,00
<i>Ravioli with rabbit ragout and olives</i>	
Maccheroncini Cacio e pepe*	€ 12,00
<i>Maccheroni cheese and pepper</i>	

***pasta fatta in casa artigianale, non trattata e senza uovo**

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
- Trancio di baccalà confit con asparagi di mare e crema al topinambur € 20,00
Cod with sea asparagus and topinambur
- Trancio di branzino con ratatouille di verdure e salmoriglio € 20,00
Sea bass with vegetables
- Tagliata di tonno in crosta di pistacchi, salsa teriyaki e misticanze € 20,00
Seared filet of tuna grill with cream of seasonal vegetables,
- Ombrina e verdure al vapore con salsa bernese soffiata € 20,00
Umbrine fish and steamed 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
- (CBT) Costolette di agnello inglese, purea di patate e cipolline borretane in agro € 18,00
dolce al balsamico
Lamb with potatoes cream and sweet onion
- (CBT) Filetto di maialino, crema di cannellini e cima di rapa € 18,00
Pork fillet with cream of beans and turnip top

CBT: cottura a bassa temperatura

