ANTIPASTI - HORS D'OEUVRES

Piccoli assaggi di pesce Small selection of fish	€ 14,00
Baccalà con zafferano, finocchi, arance, olive e capperi Cod with saffron, fennel, oranges, olives and capers	€ 13,00
Polipo al vapore, zuppa di patate e cipolle Steamed octopus, potatoes and onions	€ 13,00
Salmone marinato, uova e frutta pressata Marinated salmon with eggs and fruits	€ 13,00
Calamari arrostiti, amatriciana, olio, peperoncino e riduzione all'aceto balsamico Roasted squids, bacon, oil, red pepper and aromatic vinegar	€ 13,00
Tartare di tonno e verdure Tuna fish tartar and mixed vegetable	€ 14,00
Toast di gamberi con lime ed erba cipollina Toast with prawns, lime and chives	€ 13,00
Verdure alla griglia Mixed grilled vegetables	€ 10,00
Insalatissima Mixed salad	€ 12,00
Culatello e gnocco fritto Culatello and fried bread	€ 14,00
Insalata di carciofi, pinoli e Parmigiano Artichokes salad with Parmesan and pine nuts	€ 13,00
Flan di zucca con fonduta di Fontina Pumpkin flan with *Fontina* cream	€ 13,00
Tonno di coniglio con verdure fritte e maionese di carote Rabbit with fried vegetable and carrot mayonnaise	€ 13,00
Sfilacci di manzo, radicchio e crostino Beef with *Radicchio* and cheese	€ 14,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Spaghetti aglio, olio e scampi € 14,00
Spaghetti with oil, garlic and scampi

Pisarei, ceci e frutti di mare € 13,00
Pisarei, chickpeas and sea food

Paccheri con gambero rosso, melanzana, pinoli e robiola mantecata € 14,00
Pasta with red prawns, aubergine, pine nuts and soft cheese

Tagliolini al cacio e pepe con seppie € 14,00
Tagliolini with cheese, black pepper and cuttlefish

Tagliolini in brodo di pesce e gallinella di mare € 13,00
Soup of Tagliolini and gurnard

Fusilli avellinesi, zucca e salsiccia sgranata € 14,00
Fusilli, pumpkin and sausage

Ravioli di coniglio, crema di carciofi e capesante € 13,00
Ravioli stuffed with rabbit, artichokes and clams

Spaghettini con crema di riso e raguttino di cinghiale € 13,00
Spaghetti with rice sauce and wild boar ragout

Lasagnetta al radicchio tardivo e crema al brie € 13,00
Lasagna with *Radicchio* and *Brie* sauce

Risotto al Castelmagno con ristretto al Porto (min 2 pers.) € 13,00
Risotto with Castelmagno cheese and Porto sauce (min 2 pers.)

Risotto al nero di seppia con tonno e uova di salmone (min 2 pers.) € 13,00
Black-ink Risotto with tuna fish and salmon eggs (min 2 pers.)

PIATTO UNICO
Piatto unico, di carne o pesce, composto da primo, secondo e contorno € 23,00
Complete dish of fish or meat

Coperto € 2,50

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Branzino al forno - sale - griglia (min. 2 pers) € 21,00
Baked, grilled or in salt crust fresh sea bass (min. 2 people)

Cuore di baccalà al bacon e crema di zucca € 21,00
Cod with bacon and pumpkin sauce

Tonno cotto e crudo, tartare di avocado e peperone arrostito e dressing di caprino € 21,00
Tuna fish, avocado tartare, roasted sweet pepper, and fresh goat's cheese

Pesce scottato con verdure al vapore e salsa verde € 20,00
Fish with steamed vegetable and green sauce

Pescatrice con passatina di ceci e carciofi alla romana € 21,00
Angler' fish with chickpeas and artichokes Roman style

Gallinella con guazzetto di cozze allo zafferano € 21,00
Gurnard with mussels and saffron

Filetto di manzo al sesamo, bacon e pepe nero € 21,00
Beef fillet with sesame, bacon and black pepper

Tagliata di manzo al sale, erbe e sformatino di carote € 21,00
Cut of beef with salt, aromatic herbs and carrots

Costata d'Angus al sale Maldon (min. 2 pers.) € 21,00
Beef rib with Maldon salt (min. 2 pers.)

Costolette d'agnello al Mirto € 20,00
Lamb chops with mirtle

Ossobuco finto con gremolada e chips di riso € 20,00
Braised veal with crispy rice

Lingua di vitello, cipolla in carpione e salsa verde € 20,00
Veal tongue, onion and green salad

Selezione di formaggi € 15,00
Mixed cheese

Contorno di stagione € 7,00
Side dish

** Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine*