

ANTIPASTI

Starters

CRUDI DI PESCE*

Tartar di tonno con insalata di frutta e olio alla menta – € 14,00
Tuna and fruit tartar

Degustazione tre carpacci: tonno, salmone e branzino con oli,
fragola e frutto della passione – € 14,00
Three carpaccio tasting: tuna, salmon, sea bass

Gran degustazione di crudi: carpacci di mare con scampi, gamberi e ostriche – € 22,00
Raw fish tasting: oyster, shellfish, tuna, salmon, sea bass

Crudo di gamberi rossi con crema di bufala e pomodoro confit – € 16,00
Raw shrimp with mozzarella and tomato

Ostriche Fine de Claire – € 3,50
Oyster Fine de Claire

I COTTI DI PESCE E CARNE*

Gioco di mare: un tuffo di profumi e sapori dei nostri mari – € 14,00
Sea games: shellfish cooked in four different styles

Il nostro misto mare gratinato... tra sabbia e mare – € 14,00
The sea gratinée

Frittella di baccalà, con taccole, patate e acciuga del Cantabrico. – € 13,00
Cod croquette with vegetables, potatoes and anchovies

Insalata di seppie con verdure in carpione e salsa teriyaki – € 13,00
Cuttlefish with vegetables and teriyaki

Fiori di zucca in pastella con bufala e agro di pomodoro – € 14,00
Fried zucchini flowers with tomato sauce

Tartar di manzo piemontese con crostino di pane e caprino "Amaltea" – € 13,00
Beef tartar with bread and caprino cheese

Tagliere...nostra selezione: Culatello, salame strolghino,
coppa piacentina e mozzarella in carrozza – € 14,00
Mixed meats with mozzarella fried

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.

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

PASTA E RISO

Pasta & Rice

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE*

**Pasta artigianale con farina biologica antica "Cappelli"*

Caserecce con calamaro, gamberi e taccole – € 14,00

Caserecce di pasta with and prawn and peas

Gnocchi di patate

ripieni di bufala su agro di pomodoro – € 12,00

Potato gnocchi with mozzarella, tomato and basil

Tagliatelle con ragù di seppia ed il suo nero – € 13,00

Tagliatelle with sepia ink

Ravioli rosa di baccalà

con crema di piselli e briciole di olive – € 13,00

Cod ravioli with pea cream and olives

Maccheroncini cacio e pepe – € 13,00

Maccheroni cheese and pepper

RISOTTI E PASTA DI GRANO DURO

Penne con polpa di granchio
e mezzo astice (già pulito) – € 22,00

Penne with lobster and crab

Spaghetti con vongole veraci e bottarga – € 14,00

Spaghetti with clams and bottarga

Risotto con pesto di menta
e crudo di gambero – € 15,00

Risotto with mint and raw shrimp

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.

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 caponata di melanzane e salmoriglio – € 20,00
Sea bass with eggplant

Tagliata di tonno in crosta “Mediterranea”

con salsa di yogurt alla soia – € 20,00
Shared filet of tuna with soy yogurt

Piovra alla griglia con insalata di quinoa,

brunoise di verdure e maionese al timo – € 18,00
Grilled octopus, quinoa and 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 patatine chips – € 22,00
*Milanese style breaded veal cutlet
with potatoes and butter*

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.

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*

MENÙ VEGETARIANO

Vegan menù

Non contiene latte, derivati ed ingredienti di origine animale

ANTIPASTI

Starters

Fiori di zucca pastelli con tofu e agro di pomodoro – € 14,00
Fried zucchini flowers with tomato souce

Fagottino di pasta phillo con verdure dell'orto – € 14,00
Vegetables pie

PRIMI PIATTI – PASTA

Caserecce con crema di melanzane, pomodoro confit e formaggio di riso – € 14,00
Caserecce with cream of eggplant, tomato and rice cheese

Gnocchi di patate con ripieno di formaggio alla soia,
crema di pomodoro cherry e basilico – € 14,00
Gnocchi with soy cheese, tomato and basil

SECONDI PIATTI

Second courses

Verdure dell'orto con panura di erbe fini e olio al basilico – € 16,00
Bread crust vegetables with basil oil

Insalata di quinoa con verdure in tempura – € 16,00
Fried vegetables with quinoa salad

DESSERT

Dessert

Quadro di frutta fresca – € 8,00
Fresh fruit

Sorbetto di gelato al mango e limone – € 8,00
Lemon and mango ice-cream

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.

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*