

## ANTIPASTI - HORS D'OEUVRES

<b>Piccoli assaggi di pesce</b> Small selection of fish	€ 14,00
<b>Baccalà mantecato all'olio extra vergine e guacamole di avocado</b> Cod with olive oil and mashed avocado	€ 13,00
<b>Gamberi all'acciuga con crema di burrata e couscous nero</b> Prawns, burrata cheese and anchovy cream and black couscous	€ 13,00
<b>Salmone marinato, le sue uova, robiola e maionese al finocchietto</b> Marinated salmon with eggs, fresh cheese and fennel mayonnaise	€ 13,00
<b>Millefoglie di polpo, porcini e Parmigiano</b> Octopus, mushrooms and Parmesan	€ 13,00
<b>Tartare di tonno e crema al tartufo</b> Tuna fish tartare and truffle cream	€ 13,00
<b>Totani rosolati, zucchine a scapece e pane soffiato</b> Squids with zucchini, and puffed bread	€ 14,00
<b>Verdure alla griglia</b> Mixed grilled vegetables	€ 10,00
<b>Insalatissima</b> Mixed salad	€ 12,00
<b>Culatello e gnocco fritto</b> Culatello and fried bread	€ 14,00
<b>Selezione di salumi con le nostre verdure all'agretto</b> Mixed cured meats with bitter-sweet vegetable	€ 13,00
<b>Insalata di funghi porcini, scaglie di Parmigiano</b> Porcine mushrooms salad and Parmesan	€ 13,00
<b>Cipolla infornata, carni bianche e crema al Parmigiano</b> Baked onion, white meat and Parmesan cream	€ 14,00
<b>Funghi, fiori fritti e bagna alla Piemontese</b> Fried mushrooms and flowers Piemontese style	€ 13,00

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Spaghetti aglio, olio e scampi Spaghetti with oil, garlic and scampi	€ 14,00
Paccheri con gambero rosso, melanzana, pinoli e robiola mantecata Pasta with red prawns, aubergine, pine nuts and soft cheese	€ 14,00
Gnocchetti di patate con sughetto d'astice Potatoes dumpling with lobster	€ 14,00
Tagliolini, cozze, crema cannellini e polvere di prezzemolo Tagliolini with mussels, cannellini cream and parsley	€ 14,00
Maccheroni al torchio e moscardini in guazzetto Macaroni with stewed curled octopus	€ 13,00
Spaghetti alla bottarga e passata di zucca Spaghetti with bottarga and pumpkin cream	€ 13,00
Ravioli di coniglio, bisi e sugo d'arrosto Ravioli stuffed with rabbit, peas and meat sauce	€ 13,00
Lasagnetta croccante e misticanza di funghi con crema di Parmigiano al tuorlo d'uovo Lasagnetta with mixed mushrooms with Parmigiano cream to egg yolk	€ 13,00
Tagliolini freschi ai funghi porcini Fresh tagliolini with porcine mushrooms	€ 13,00
Risotto ai fichi, tartare di tonno al rafano verde ( min 2 pers.) Risotto with figs, tuna fish tartare and green horseradish (min 2 pers.)	€ 13,00
Risotto mantecato ai funghi porcini (min 2 pers.) Risotto with porcine mushrooms (min 2 pers.)	€ 13,00
<b>PIATTO UNICO</b> Piatto unico, di carne o pesce, composto da primo, secondo e contorno Complete dish of fish or meat	€ 23,00

**Coperto € 2,50**

## SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Branzino al forno - sale - griglia (min. 2 pers) Baked, grilled or in salt crust fresh sea bass (min. 2 people)	€ 21,00
Cannolo di spigola con maionese d'avocado e pomodoro grigliato Sea bass with avocado mayonnaise and grilled tomatoes	€ 21,00
Tonno al pistacchio con melanzana al funghetto Tuna fish with pistachio and aubergine	€ 21,00
Cuore di baccalà al bacon e crema di zucca Cod with bacon and pumpkin sauce	€ 20,00
Il pesce crudo e i suoi condimenti Raw fish and its dressing	€ 22,00
Polpo fritto alla fonduta di patate al finocchio con olive e capperi Fried octopus with potatoes cream, fennel, olives and capers	€ 21,00
Filetto di manzo al bacon, sesamo e pepe nero Beef fillet with bacon, sesame and black pepper	€ 21,00
Tagliata di manzo con funghi e mousse di Parmigiano Cut of beef with mushrooms and Parmesan mousse	€ 21,00
Costolette di agnello alla senape e pane aromatizzato Lamb chops with mustard and flavored bread	€ 21,00
Pancia di maialino con patate al limone Little pork with potatoes and lemon	€ 20,00
Costata d'Angus al sale Maldon (min 2 pers.) Beef rib with Maldon salt (min 2 pers.)	€ 21,00
Selezione di formaggi Mixed cheese	€ 15,00
Contorno di stagione Side dish	€ 7,00

*\* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine*