



## Antipasti dal mare...

---

---

DUETTO DI TARTARE  
CON SALMONE, AVOCADO  
E PESCATO DEL GIORNO CON AGRUMI  
€25



---

CRUDO DI GAMBERI  
STRACCIATELLA DI BUFALA  
E TARALLO NAPOLETANO  
€24



---

INSALATA DI POLPO  
PATATE E OLIVE  
€20

---

---



## Antipasti dalla terra...

---

---

 INSALATA CAPRESE  
MOZZARELLA DI BUFALA  
POMODORO SORRENTO, BASILICO  
€20

---

SELEZIONE DI SALUMI (PER 2)  
€30

---

 SELEZIONE DI FORMAGGI (PER 2)  
€30

---

 TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE  
CON CUORI DI CARCIOFI SOTT'OLIO  
€20

---

 BUFALA AFFUMICATA  
CON VERDURE ALLA GRIGLIA  
€20

---

 PARMIGIANA DI MELANZANE  
€15

---

 POLPETTE AL SUGO  
SU LETTO DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE  
€16

---

---

Primi  
dal mare...

---

---

PACCHERI ALLA PESCATORA  
CON POMODORI DEL PIENNOLO  
€20



---

RISOTTO CACIO E PEPE  
CON GAMBERI ROSSI E LIME  
€24



Primi  
dalla terra...



RAVIOLO ALLA CAPRESE  
€20



---

TAGLIATELLE ALL'UOVO  
CON FUNGHI PORCINI  
€22



---

AMATRICIANA  
€20



## Secondi dal mare...

---

---

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI  
€20



---

TRANCIO DI SALMONE GRATINATO  
CON VERDURINE DEL GIORNO  
€22



## Secondi dalla terra...

---

---

TAGLIATA DI MANZO  
CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA  
€24

---

FILETTO DI MANZO  
CON FUNGHI PORCINI CACIO E PEPE  
€28

---

COTOLETTA ALLA MILANESE  
€24

---

GALLETTO MARINATO AL FORNO (PER 2)  
€40

---

---

## Informazioni

Gentile Ospite, nel darle il benvenuto desideriamo informarla che alcuni alimenti serviti in questo esercizio e preparati con la massima cura nella nostra cucina, contengono ingredienti o coadiuvanti, indicanti nella tabella sottostante, che possono provocare allergie o intolleranze alimentari. Sarà cura del nostro staff fornirle ogni informazione e spiegazione in merito ai dettagli degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. L'avvisiamo altresì che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04.

---

---

## Allergeni alimentari

 1. GLUTINE

 2. LATTE E LATTICINI

 3. PESCE

 4. CROSTACEI

 5. MOLLUSCHI

 6. FRUTTA A GUSCIO

 7. ARACHIDI

 8. SEDANO

 9. SESAMO

 10. LUPINI

 11. UOVA

 12. SENAPE

 13. SOIA

 14. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

