

Antipasti dal mare...

SEAFOOD STARTERS

TARTARE DI SALMONE
CON AVOCADO
E SALSA AL LIMONE



SALMON TARTARE
WITH AVOCADO
AND LEMON SAUCE

€22

CRUDO DI GAMBERI
STRACCIATELLA DI BUFALA
E TARALLO NAPOLETANO



RAW PRAWNS TARTARE
BUFFALO STRACCIATELLA
AND NEAPOLITAN TARALLO

€24

INSALATA DI POLPO
PATATE E OLIVE



OCTOPUS SALAD
WITH POTATOES AND OLIVES

€20

Antipasti dalla terra...

LAND STARTERS

INSALATA CAPRESE: MOZZARELLA DI BUFALA
POMODORO SORRENTO, BASILICO



CAPRESE SALAD: BUFFALO MOZZARELLA
TOMATOES AND BASIL

€20

SELEZIONE DI SALUMI (PER 2)

COLD CUTS SELECTION (FOR 2)

€30

SELEZIONE DI FORMAGGI (PER 2)

CHEESES SELECTION (FOR 2)



€30

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE
CON CUORI DI CARCIOFI SOTT'OLIO
E DRESSING DI ACETO BALSAMICO



PIEDMONT "FASSONA" VEAL TARTARE
WITH ARTICHOKE HEARTS IN OIL
AND BALSAMIC VINEGAR DRESSING

€20

BUFALA AFFUMICATA
CON VERDURE ALLA GRIGLIA



SMOKED BUFFALO MOZZARELLA
WITH GRILLED VEGETABLES

€20

PARMIGIANA DI MELANZANE



EGGPLANT PARMIGIANA

€15

POLPETTE AL SUGO
SU LETTO DI ZUCCHINE TRIFOLATE



MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE
ON SAUTEED COURGETTES

€16

*Primi
dal mare...*

SEAFOOD MAIN COURSES

MEZZI PACCHERI ALLA PESCATORA
CON POMODORI DEL PIENNOLO



PACCHERI PASTA "ALLA PESCATORA"
WITH FRESH FISH AND "PIENNOLO" TOMATOES

€20

RISOTTO CACIO E PEPE
CON GAMBERI ROSSI E LIME



CACIO CHEESE AND PEPPER RISOTTO
WITH RED PRAWNS AND LIME

€24

*Primi
dalla terra...*

LAND MAIN COURSES

RAVIOLO ALLA CAPRESE



RAVIOLI "ALLA CAPRESE" STUFFED
WITH MOZZARELLA AND TOMATOES

€20

TAGLIATELLE ALL'UOVO
CON FUNGHI PORCINI



TAGLIATELLE PASTA
WITH PORCINI MUSHROOM

€22

ZITI SPEZZATI ALL'AMATRICIANA



SHORT ZITI PASTA "ALL'AMATRICIANA"

€20

Secondi

dal mare...

SEAFOOD SECOND COURSES

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI



FRIED CALAMARI AND PRAWNS

€20

GAMBERI IN UMIDO
CON POMODORO FRESCO
E ZAFFERANO



STEWED SHRIMPS
WITH FRESH TOMATOES
AND SAFFRON

€22

TRANCIO DI SALMONE GRATINATO
CON VERDURINE DEL GIORNO



GRATINED SALMON
WITH VEGETABLES OF THE DAY

€22

Secondi
dalla terra...

LAND SECOND COURSES

TAGLIATA DI MANZO
CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA



SLICED BEEF WITH ROCKET SALAD
TOMATOES AND PARMESAN FLAKES

€24

FILETTO DI MANZO
CON FUNGHI PORCINI CACIO E PEPE



BEEF FILLET WITH MUSHROOMS
CACIO CHEESE AND BLACK PEPPER

€28

COTOLETTA ALLA MILANESE



MILANESE VEAL CHOP


€24


INFORMAZIONI

Food allergens information

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, indicati 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.

Dear guest, please note that certain foods served and prepared with the utmost care in this facility contain ingredients or adjuvants as shown in the table below, that may cause food allergies or intolerances. Our staff will be happy to provide you with all the information and explanations as to the specific ingredients used in our dishes and daily specials. We hereby inform you that some products may have been originally frozen or frozen on site (by rapid blast chilling) in accordance with self-monitoring procedures pursuant to EC Reg. 852/04.


 **1. GLUTINE**
Cereals containing gluten and products thereof


 **2. CROSTACEI**
Crustaceans and/or crustaceans-based products and products thereof

 **3. UOVA**
Eggs and products thereof

 **4. PESCE**
Fish and products thereof

 **5. ARACHIDI**
Peanuts and products thereof


 **6. SOIA**
Soybeans and products thereof


 **7. LATTE E LATTICINI**
Milk and products thereof including lactose


 **8. FRUTTA A GUSCIO**
Nuts


 **9. SEDANO**
Celery and products thereof

 **10. SENAPE**
Mustard and products thereof

 **11. SESAMO**
Sesame seeds and products thereof

 **12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Sulphur dioxide and sulphites

 **13. LUPINI**
Lupine and products thereof

 **14. MOLLUSCHI**
Molluscs and products thereof
