

ANTIPASTI (Appetizers)

*Baccalà Mantecato con Ciondoli di Polenta
 e Chips di Pane aromatizzato* Euro 18,00
Creamed Cod with Polenta and Chips of Flavored Bread

*Piovra Scottata su Brunoise di Patate Viola,
 Sedano Croccante e Pomodorino Confit* Euro 22,00
*Seared Octopus on Purple Potato Brunoise,
 Crunchy Celery and Tomato Confit*

*Tartare di Fassona Piemontese con Citronette alla Senape,
 Misticanza e Carbone di Lampone* Euro 23,00
*Fassona Piemontese Tartare with Mustard Citronette,
 Salad and Raspberry Charcoal*

Caprese con Mozzarella di Bufala e Gocce di Basilico Euro 18,00
Caprese with Buffalo Mozzarella and Basil Drops

PRIMI PIATTI (First Courses)

*Paccheri Trafilati al Bronzo con Polpa di Branzino,
 Vongole e Zucchine* Euro 24,00
Bronze Drawn Paccheri with Sea Bass Pulp, Clams and Zucchini

Risotto ai Frutti di Mare (min.2 persone) Euro 24,00
Risotto with Seafood (min.2 people)

Tagliolini al Ragù d'Anatra al Profumo d'Arancia Euro 22,00
Tagliolini with Duck Sauce with Orange Scent

Vellutata di Verdure con Crostini Euro 18,00
Cream of Vegetables with Croutons

*A volte alcuni prodotti potrebbero essere passati per la catena del freddo.
 Sometimes some products may have passed through the cold chain.*

*Gentili ospiti, vi invitiamo a rivolgervi al personale per informazioni su prodotti che potrebbero contenere allergeni.
 Dear Guests, we invite you to contact the service staff for information on products that may contain allergens.*



SECONDI PIATTI (Second Courses)

*Trancio di Ombrina con Vellutata di Zucchine ** Euro 27,00
*Slice of Croaker, Cream of Zucchini **

*Costolette di Agnello con Panure di Pistacchi ** Euro 30,00
*Lamb Chops with Pistachio Panure **

*Filetto di Manzo alla Piastra ** Euro 32,00
*Grilled Beef Fillet **

*Filetto di Manzo al Pepe Verde ** Euro 34,00
*Beef Fillet with Green Pepper **

Classica Parmigiana di Melanzane Euro 20,00
Classic Eggplant Parmigiana

**Con i Secondi Piatti verrà servito un Contorno di Verdure di Stagione*
**With the second Courses we serve Seasonally Vegetable*

DOLCI (Desserts)

Tiramisu' Gourmet Euro 10,00
Tiramisu' Gourmet

Semifreddo al Grand Marnier Euro 12,00
Semifreddo with Grand Marnier

Biscotti con Vino Dolce Euro 12,00
Biscuits with Raisin Wine

Coppa di Gelato Euro 10,00
Ice Cream Cup

Coperto per Persona – Cover Charge per Person Euro 7,00

A volte alcuni prodotti potrebbero essere passati per la catena del freddo.
Sometimes some products may have passed through the cold chain.

Gentili ospiti, vi invitiamo a rivolgervi al personale per informazioni su prodotti che potrebbero contenere allergeni.
Dear Guests, we invite you to contact the service staff for information on products that may contain allergens.

