

*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.*

