

°For any kind of allergies or intolerance please inform our staff

Cold appetizer
ooo

PROSCIUTTO SAN DANIELE CON GNOCCHI DI PANE FRITTI
Ham Sam Daniele served with fried bread dough
31,00

VITELLO TONNATO FATTO IN CASA
Vitello tonnato
30,00

FINISSIMA DI BRANZINO MARINATA NEL LIMONE E OLIO DI OLIVA CON CONCASSE DI
POMODORINI
Sea bass finissima marinated in oil of olive and lemon served with concasse of tomatoes
30,00

BOTTARGA CON FAGIOLI TONDINI DI TOSCANA
Botargo from Sardinia with white mini beans from Tuscany
36,00

CARPACCIO DI MANZO RUCOLA E GRANA
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese
33,00

GAMBERI ALLA CATALANA
Shrimps CATALALNA's way , red onions from Tropea and cherries tomatoes
39,00

INSALATA DI MANZO CON CIPOLLE ROSSE DI TROPEA ET POMODORINI CONDIMENTO A BASE
DI MOSTARDA
Beef salad with red onions from Tropea cherries tomatoes vinaigrette based with mustard
29,00

LA CAPRESE
Buffalo mozzarella and tomatoes
31,00

BURRATA D'ANDRIA SERVITA CON POMODORINI E RUCOLA
Burrata d'Andria, creamy mozzarella served with rocket salad and tomatoes
33,00

Warm appetizer
ooo

INSALATA DI POLIPO FAGIOLI TONDINI DI TOSCANA E PATATE
Octopus salad with small white beans from Tuscany and potatoes
30,00

PARMIGIANA DI MELANZANE
Aubergine parmigiana, sauce tomatoes and mozzarella gratinee
31,00

VONGOLE VERACI AL VERDE
Clams sauté
35,00

MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA CON VERDURE IN TEMPURA
Fried buffalo mozzarella served with mix of vegetables in tempura
33,00

SFORMATINO DI FAVE SU FONDUTA DI PECORINO
Fava beans quiche served with pecorino (Italian cheese) fondue
31.00

CALAMARI FRITTI
Fried squid
30.00

CALAMARI GRIGLIA
Grilled squid
30,00

ZUPPA DEL GIORNO
Soup of the day * enquire through our staff
18,00

Pasta and risotto

ooo

PLIN FATTI IN CASA (PICCOLI RAVIOLI DI CARNE DI MANZO) AL FONDO D'ARROSTO DI
MANZO

Plin , mini ravioli home-made , filled with beef meat and sauce made by roast beef

34,00

LA CLASSICA CIPRIANI

La CIPRIANI , gratin of green fettuccine home-made sauce of bechamel and ham

33,00

RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA E CREMA DI BURRATA (2 PERSONNES)

Risotto with pumpkins and cream of burrata (15 MIN D'ATTENTE)

35.00 à personne

SPAGHETTI BRANZINO E POMODORINI

Spaghetti sea bass and tomato cherries

40.00

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO DI ARROSTO DI AGNELLO E CARCIOFI

Tagliolini home- made with a sauce made by roasted lamb

34,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti with clams

35,00

SPAGHETTI ASTICE ET PETITES TOMATES

Spaghetti lobster and cherries tomatoes

40.00

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI SARDEGNA E POMODORINI

Spaghetti with botargo from Sardinia and small tomatoes

38,00

TRENETTE AL VERO PESTO DI GENOVA

Trenette with the Real pesto from Genoa

34,00

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA, GORGONZOLA E NOCI
Gnocchi home made with gorgonzola (Italian cheese) and nuts

32,00

Fish
ooo

GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITI CON VERDURE ALLA GRIGLIA
Prawns and lobster grilled served with grilled vegetables
64,00

BRANZINO IN CROSTA DI SALE SU UN LETTO DI PATATE PRESSATE
Sea bass in crust of big salt with mashed potatoes nature
60,00

TONNO ALLE ERBE , GRIGLIATO E SERVITO CON INSALATA MISTA
Tuna with herbs grilled, served with mix salad
53,00

CALAMARI FRITTI SERVITI CON INSALATA MISTA
Fried squid served with mix salad
42,00

CALAMARI GRIGLIA SERVITI CON INSALATA MISTA
Grilled squid served with mix salad
42,00

° Origin of the fish ; Mediterranean (Italy, Greece Spain)

Meat
ooo

FILETTO DI MANZO AL SALE GROSSO SERVITO CON PATATE FRITTE E TORTINO DI VERDURE
*(min. 2 pers.)

Beef filet (MIN 2 peoples) cooked in big salt served with fried potatoes and mini quiche with
vegetables

62,00 à personne

SCALOPPINA DI VITELLA, LIMONE O MARSALA , SERVITA CON TORTINO DI VERDURE E
PATATE DUCHESSA

Veal escalope, lemon sauce or marsala sauce, served with mini quiche of vegetables and duchesse
potatoes

55,00

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA SERVITA CON RUCOLA E POMODORINI

Fried veal escalope, served with rocket salad and small tomatoes

51,00

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCATTADITO SERVITE CON PATATE DUCHESSA E RATATOUILLE DI
VERDURE

Lamb chops grilled, served with baked potatoes and vegetables ratatouille

59,00

Dessert and cheese

ooo

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINE E MIELE
Chopping board of Italian cheeses, jam and honey

18,00

IL VERO TIRAMISU'

Le REAL tiramisu'

16,00

AFFOGATO ITALIANO

Vanilla ice cream drowned in Italian espresso coffee

16,00

IL MONTE BIANCO (CREMA DI CASTAGNA FATTA IN CASA MERINGA E PANNA MONTATA)

Mont Blanc

"Mont blanc" purée of chestnuts (home-made), meringue and whipped cream

18,00

CREAM CARAMEL E IL SUO CARMELLO

Crème caramel and his caramel sauce

15,00

IL FLAN AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

Pistachio fondant served with white chocolate cream

17,00

GELATI E SORBETTI

Our ice cream and sorbets *enquire through our staff

14,00

IL CAFFE GOURMAND

THE GOURMAND coffee

16.00