

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

ooo

**ANTIPASTI FREDDI**

**Appetizer cold**

ooo

---

**PROSCIUTTO SAN DANIELE E GNOCCHI DI PASTA DI PANE FRITTI**

Ham San Daniele served with fried bread dough

29,00

**VITELLO TONNATO**

Vitello tonnato

28,00

**INSALATA DI FARRO E BURRATA CON POMODORINI E OLIVE**

Emmer salad with cream of burrata cheese small tomatoes and olives

28,00

**CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO**

Beef fillet carpaccio served with rocket salad and parmesan

38,00

**BOTTARGA SEDANO E POMODORINI**

Botargo with fennel and orange

36,00

**CARPACCIO DI BRANZINO CON Salsa ALL'ARANCIA ET PEPE ROSA**

Sea bass carpaccio orange and pink pepper

32,00

**COCKAIL DI GAMBERI**

Shrimps cocktail

33,00

**MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI**

Buffalo mozzarella and small tomatoes

29,00

**BURRATA D'ANDRIA, POMODORINI E RUCOLA**

Mozzarella creamy from Andria, small tomatoes and rocket salad

33,00

**ANTIPASTI CALDI**

**Hot appetizers**

ooo

**POLIPO ALLA GRIGLIATO SU UN LETTO DI PUREA DI PATATE E PORRI CON CREMA AL POMODORO  
GRATINATO**

Grilled octopus served with mashed potatoes and leek with cream of tomatoes gratin  
29,00

**PARMIGIANA DI MELANZANE**

Aubergines parmigiana  
29,00

**SCAMPETTI CROCCANTI ALLA SEMOLA CON SALSA TARTARA E VERDURE FRITTE**

Crispy prawns fried in semolina with tartar sauce served with fried vegetables  
36,00

**SAUTE' DI VONGOLE VERACI**

Clams sauté  
35,00

**INVOLTINI DI VERZA RIPIENI CON MACINATO DI MANZO SU UNA CREMA AL PORRO**

Cabbage rolls filled with minced beef served on top of leek cream  
27,00

**SFORMATINO DI ZUCCA E ZUCCHINE SU CREMA DI CECI**

Small pie of pumpkin and zucchini served on top of a cream of chickpea  
29,00

**GAMBERI GRIGLIATI IN SALSA ALL'AGLIO DOLCE SERVITI CON RATATUILLE DI VERDURE**

Grilled shrimps in a sauce of sweet garlic served with ratatouille of vegetables  
36,00

**ZUPPA DEL GIORNO**

Soup OF THE DAY  
16,00

**PRIMI PIATTI**

**Pasta and rice**

ooo

**LA CLASSICA CIPRIANI**

The classic "Cipriani "; gratin of green HOME-MADE tagliolini with béchamel and ham  
33,00

**AGNOLOTTI DEL PLIN FATTI IN CASA SU FONDO DI ARROSTO DI VITELLA**

Plin, mini HOME-MADE ravioli, filled with beef meet with a sauce made with roast veal  
33,00

**RISOTTO ALLA ZUCCA E BURRATA \* Min 2 PERSONS**

Risotto with pumpkin and burrata (15 min. wait)  
35,00 per person

**TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO DI ARROSTO DI AGNELLO**

Tagliolini HOME MADE with a sauce made with a roast lamb  
33,00

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE**

Spaghetti with clams  
33,00

**SPAGHETTI BOTTARGA DI SARDEGNA E POMODORINI**

Spaghetti with botargo from Sardinia and small tomatoes  
38,00

**PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGU DI LEPRE**

Pappardelle HOME-MADE, with hare's ragu'  
35,00

**GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA GORGONZOLA E NOCI**

Potatoes gnocchi, HOME-MADE with gorgonzola cheese and nuts  
32,00

**TRENETTE AL VERO PESTO DI GENOVA**

Trenette with the real pesto from Genoa

**PESCE**

**Fish**

ooo

**GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITA CON VERDURE ALLA GRIGLIA**

Grill prawns and langoustine served with grilled vegetables

64,00

**BRANZINO IN CROSTA DI SALE SU UN LETTO DI PATATE PRESSATE**

Sea bass in crust of big salt served with mashed potatoes

58,00

**STRACETTI DI ROMBO RUCOLA E POMODORINI**

Sliced of tuna with cherries tomatoes and rocket salad

62,00

**FILETTO DI ORATA CON SALSA DI ZENZERO E LEMONGRASS SERVITO CON TACCOLE AL BURRO**

Filet of sea-bream with ginger and lemongrass served with snow peas with butter

58,00

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

## CARNI

### Meat

ooo

FILETTO DI MANZO AL SALE GROSSO SERVITO CON INDIVIA BRASATA E  
PATATE FRITTE\* min 2 pers.

Beef fillet cooked in big salt served with braised endives and fried potatoes (fresh)

60,00 per person

SCALOPPINA DI VITELLA; AL LIMONE O MARSALA O VINO BIANCO SERVITA CON PATATE SALTATE  
E SPINACI

Veal escalope with, lemon OR marsala OR white wine, served with spinach and sautéed potatoes

53,00

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA RUCOLA E POMODORINI

ELEPHANT EAR, veal escalope served with rocket salad and cherries tomatoes

47,00

COSTOLETTE D'AGNELLO LIMOUSINE ALLA SCOTTADITO SERVITE CON LENTICCHIE

Pork chops limousine grilled served with lentils

59,00

° Origin of the meat Switzerland

## **DOLCI E FORMAGGI**

**Cheese and desserts**

ooo

### **TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINE E MIELE**

Chopping board of Italian cheeses served with jam and honey

18,00

### **IL VERO TIRAMISU'**

THE REAL ITALIAN tiramisu'

15,00

### **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE E FONDUTA AL CIOCCOLATO**

Chocolate fondue with the mix seasonal fruits

18,00

### **AFFOGATO ITALIANO**

Vanilla ice cream with hot Italian espresso

12,00

### **FLAN AL PISTACCHIO SERVITO SU UNA CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO**

Pistachio fondant served on top of a white chocolate cream

15,00

### **IL NOSTRO CREAM CARAMEL**

Our crème Caramel

15,00

### **I NOSTRI GELATI E SORBETTI**

Our sorbets and Ices cream

° PLEASE ASK THE SERVICE TEAM FOR OUR DAILY FLAVOURS

12,00