

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

•••

ANTIPASTI FREDDI

Hors D'œuvre cold

•••

PROSCIUTTO SAN DANIELE E MELONE

Ham Sam Daniele and melon

29,00

VITELLO TONNATO

Vitello tonnato

INSALATA DI MANZO CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E POMODORINI,

CONDIMENTO A BASE DI SENAPE

Beef salad with red onions from Tropea and small tomatoes seasoned with mustards dressing

28,00

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO E COULIS AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Carpaccio of red shrimp from Mazzara del Vallo with coulis of passion fruit

38,00

BOTTARGA FINOCCHI E ARANCIA

Botargo with fennel and orange

36,00

TARTAR DI RICCIOLA LIME E MENTA

Amberjack tartar lime and mint

33,00

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI

Buffalo mozzarella and small tomatoes

29,00

BURRATA D'ANDRIA, POMODORINI E RUCOLA

Burrata from Andria served with small tomatoes and rocket salad

33,00

IL NOSTRO GASPACHO

Our gazpacho

16,00

ANTIPASTI CALDI
Hors d'œuvre hot
○○○

INSALATA DI POLPO CON PATATE E POMODORINI
Octopus salad with potatoes and small tomatoes
29,00

PARMIGIANA DI MELANZANE
Aubergine parmigiana
29,00

CALAMARI FRITTI O GRIGLIATI
Squid fries or grilled
29,00

SAUTE' DI VONGOLE VERACI
Sauté of clams
35,00

SCAMORZA AFFUMICATA SERVITA CON MISTO DI VERDURE GRIGLIA
Smoked mozzarella grilled served with mix of grilled vegetables
29,00

ASPARAGI CON SALSA ALL' UOVO BARZOTTO
Asparagus with boiled eggs served with barzotta sauce
29,00

PRIMI PIATTI
Pasta and rice

•••

LA CLASSICA CIPRIANI

The classic "Cipriani "; gratin of green home-made tagliolini, béchamel and ham
31,00

RAVIOLI FATTI IN CASA DI RICOTTA E SPINACI SERVITI CON BURRO FUSO E SALVIA

Ravioli home-made filled with ricotta and spinach served with butter and sage
33,00

CHITARRUCCI FATTI IN CASA GAMBERI E CREMA DI PEPERONI

Chitarrucci home-made, prawns and pepper cream
36,00

RISOTTO AGLI ASPARAGI E SCAMPI * Min 2 PERSONE

Risotto with asparagus and prawns (15 min. wait)
38,00 per person

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO D'ARROSTO DI VITELLA

Home-made tagliolini with a sauce of roast veal
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

FAZZOLETTI FATTI IN CASA ALLA CREMA DI LIMONE E PROFUMATI ALLA MENTA

Fazzoletti , home-made, with lemon cream perfumed of mint
32,00

GNOCCI FATTI IN CASA AL POMODORO

Home-made gnocchi with tomato sauce and basilic
32,00

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Lasagne Bolognaise
35,00

PESCE

Fish

°°°

GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITI 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 boiled mashed potatoes

58,00

TAGLIATA DI TONNO ALLE ERBE AROMATICHE

Tuna tagliata with aromatics herbs

45,00

CALAMARI FRITTI O GRIGLIATI SERVITI CON MISTICANZA

Squid fried OR grilled served with mixed salad

40,00

° *Provenance des poissons ; Méditerranée (Italie, Grèce, Espagne)*

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

CARNI

Meat

°°°

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

Beef fillet cooked in big salt served with braised endive and fresh fried potatoes

60,00 per persons

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

Veal scaloppini, lemon OR marsala wine, served with pan fried potatoes and spinach

53,00

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA RUCOLA E POMODORINI

Veal escalope, roll in breadcrumbs and fried, served with rocket salad and small tomatoes

47,00

° *Provenance les viandes Swiss*

° *Origin of the meat Switzerland*

DOLCI E FORMAGGI

Cheeses and desserts

°°°

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINE E MIELE

Board of Italian cheeses served with honey and jam

18,00

IL VERO TIRAMISU'

LE REAL tiramisu'

15,00

AFFOGATO ITALIANO

Vanilla ice cream and hot Italian espresso

12,00

SEMIFREDDO AL LIMONE AROMATIZZATO AL RUM E TIMO

Lemon parfait scented with rum and thyme

15,00

I NOSTRI GELATI E SORBETTI

Our Ice cream ° enquire our staff for the flavours of the day

12,00

CESTINO DI ANANAS CON MANGO

Pine apple basket with mango and pineapple

18,00