

ANTIPASTI FREDDI

Cold starters

PROSCIUTTO S. DANIELE SERVITO CON GNOCCHI DI PASTA DI PANE FRITTI

San Daniele ham served with fried bread dough

29,00

INSALATA DI CARCIOFI E LAMELLE DI PARMIGIANO

Artichoke salad with sliced of parmesan

29,00

GAMBERI ALLA CATALANA

Shrimps at the Catalana's way, small tomatoes and red onions from Tropea

36,00

INSALATA DI FARRO E BURRATA CON CONCASSEE DI POMODORINI

Spelt salad with creamy burrata and minced tomatoes

26,00

BOTTARGA DI SARDEGNA CON FAGIOLI TOSCANI

Botargo from Sardinia and white beans from Tuscany

36,00

CARPACCIO DI MANZO CON CARCIOFI CRUDI E PARMIGIANO

Beef carpaccio , raw artichokes and sliced of parmesan

33 ,00

TARTAR DI RICCIOLA, OLIO EXTRAVERGINE, LIME E MENTA

Amberjack tartar, olive of oil, lime and mint

33,00

ANTIPASTI CALDI

Hot starts

CARCIOFI ALLA GIUDIA
Artichokes at the Jewish way
32,00

POLIPO ALLA GRIGLIA CON PUREE DI PORRI E SALSA DI POMODORINI GRATINATI
Grilled octopus with leek's puree and sauce of tomatoes gratin
29,00

SFORMATINO DI FAVE SERVITO CON UNA CREMA AL PECORINO
Fava beans flan served with cream of pecorino cheese
29,00

PARMIGIANA DI ZUCCHINE
Zucchini parmigiana
29,00

MOZZARELLA « IN CARROZZA » SERVITA CON INSALATA MISTICANZA
Fried sliced of bread filled with buffalo mozzarella and anchovies, served with green mixed salad
31,00

GAMBERI SU SCHIACCIATA DI PATATE E TONDINI DI TOSCANA
Shrimps on top of mashed potatoes served with white beans from Tuscany
36,00

BOCCONCINI DI TONNO ALL' ACETO BALSAMICO CON POMODORINI E CAPPERI
Bite off tuna in balsamic vinegar with small tomatoes and capers

SCAMPETTI CROCCANTI ALLA SEMOLA E SPICCHI DI CARCIOFI FRITTI
Small shrimps crispy in wheat semolina served with bite of fried artichokes
36,00

ASPARAGI ALLA SALSA BAZOTTA E UOVA SODE
Asparagus with the "barzotta" sauce and boiled eggs
29,00

PRIMI PIATTI
Rice and pasta

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGU' DI AGNELLO E PECORINO
Home-made pappardelle at the Bolognese's way with lamb meet and pecorino cheese
33,00

RAVIOLI FATTI IN CASA RICOTTA E SPINACI, AL BURRO FUSO E SALVIA
Home-made ravioli stuffed with spinach and ricotta ,sauce of melted butter and sage
33,00

RISOTTO MANTECATO ALLE CAPESANTE E CARCIOFI (min 2 PERSON)
Risotto scallops and artichokes (15 MIN wait)
36,00 (per person)

TRENETTE ALL'ASTICE E POMODORINI
Trenette with lobster and small tomatoes
45.00

GNOCCHI VERDI AL BASILICO FATTI IN CASA, GAMBERETTI, POMODORINI E RUCOLA
Basil gnocchi , home-made , shrimps, small tomatoes and rocket salad
36,00

TAGLIOLINI AL FONDO DI ARROSTO DI VITELLA
Tagliolini home-made , sauce made from a roasted veal
33,00

PESCE

Fish

GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITI CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Grill prawns and scampi served with grill 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

STRACCETTI DI ROMBO RUCOLA E POMODORINI

Small bite of turbot rocket salad and small tomatoes

59,00

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA SERVITA CON PATATE TORNITE PREZZEMOLATE

Miller's style sole served with boiled potatoes olive oil and parsley

58,00

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA SERVITA CON VERDURE GRIGLIA

Grill sole served with grilled vegetables

58,00

CARNI
Meat

FILETTO DI MANZO AL SALE GROSSO SERVITO CON PATATE FRITTE E TORTINO DI
VERDURE *(min. 2 pers.)
Beef filet cooked in big salt served with home-made fried potatoes and small pie of vegetables
60,00 per person

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE SERVITO CON PATATE DUCHESSA
Beef filet with green pepper sauce served with duchessa potatoes
60,00

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA, RUCOLA E POMODORINI
Veal escalope roll in bread-crumbs and fried, served with rocket salad and cherries tomatoes
47,00

COSTOLETTE DI AGNELLO PANATE SERVITE CON LENTICCHIE
Lamb chops in bread-cot fried, served with lentils
64,00

SCALOPPINA DI VITELLA, LIMONE O MARSALA SERVITA CON SPINACI E PATATE
DUCHESSA
Veal scaloppini, lemon or Marsala wine, served with spinach and duchessa potatoes
53,00

DOLCI E FORMAGGI
Cheese and dessert

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINE E MIELE
Chopping board of selections of Italian cheeses served with jam and honey
18,00

FONDUTA AL CIOCCOLATO E FRUTTA MISTA DI STAGIONE
Chocolate fondue and seasonal fruit
15,00

IL VERO TIRAMISU' ITALIANO
The Italian tiramisu'
15,00

SFOGLIATINA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE
Puff pastries white chocolate and strawberries
15,00

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO
Chocolate profiteroles
18,00

AFFOGATO ITALIANO
Ice cream vanilla served in hot Italian coffee
12,00

CESTINO DI ANANAS E MANGO
Pineapple basket with mango and pineapple
18,00

GELATI E SORBETTI
Our ice cream and sorbets
12,00