

°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 Sam 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

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

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

INSALATA DI POLPO CON PATATE E POMODORINI

Octopus salad with potatoes and small tomatoes

29,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines parmigiana

29,00

MOZZARELLA IN CARROZZA SERVITA CON INSALATINA MISTA

Fried buffalo mozzarella in two sliced of bread, served with mix salad

31,00

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 MANTECATO AL RADICCHIO DI TREVISO * Min 2 PERSONS

Risotto with radicchio from Treviso (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
34,00

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

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