

## ANTIPASTI | STARTERS

**Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala** <sup>1,7</sup> € 13,00  
*Parma raw ham with buffalo mozzarella cheese*

**Asparagi alla bismark** <sup>3,7</sup> € 14,00  
*Bismark asparagus*

**Insalata di gamberi, arancia e finocchi** <sup>2,3,7,\*</sup> € 14,00  
*Shrimp salad, orange and fennel*

**Tentacolo di polpo arrosto,  
crema di patate e barbabietola** <sup>1,7,13,\*</sup> € 14,00  
*Roasted octopus tentacle, potatoes and beetroot cream*

**Tomino alla piastra con verdure grigliate** <sup>7</sup> € 13,00  
*Tomino cheese with grilled vegetables*

**Caprese rivisitata con emulsione al basilico** <sup>7</sup> € 13,00  
*Caprese salad with basil emulsion*

1 Glutine / *Gluten*

2 Crostacei / *Shellfish*

3 Uova / *Eggs*

4 Pesce / *Fish*

5 Arachidi / *Peanuts*

6 Soia / *Soy*

7 Latticini / *Milk products*

8 Frutta a guscio / *Nuts*

9 Sedano / *Celery*

10 Senape / *Mustard*

11 Semi di sesamo / *Sesame seeds*

12 Solfiti / *Sulphites*

13 Molluschi / *Clams*

14 Lupini / *Lupins*

\*SURGELATO ORIGINE / FROZEN AT THE ORIGIN

\*\*ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATTIMENTO IN CASA/ FRESH FOOD WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN

## PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

<b>Vellutata di porri e patate con gambero saltato e crostini di pane tostato</b> <sup>1,2, *</sup> <i>Leeks and potatoes soup cream with sauteed shrimp and toasted bread croutons</i>	€ 12,00
<b>Risotto agli asparagi</b> <sup>1,7</sup> <i>Risotto with asparagus</i>	€ 14,00
<b>Spaghetti alle vongole</b> <sup>1,13,*</sup> <i>Spaghetti with clams</i>	€ 15,00
<b>Paccheri con datterini freschi, crema di bufala, emulsione al basilico</b> <sup>1,7</sup> <i>Paccheri pasta with cherry tomatoes, buffalo mozzarella cream, basil emulsion</i>	€ 13,00
<b>Gnocchetti con salmone affumicato e fiori di zucca</b> <sup>1,3,4,7, *</sup> <i>Dumplings with smoked salmon and courgette flowers</i>	€ 14,00
<b>Stelle di bufala e spinaci, burro fuso, timo e limone</b> <sup>1,3,7, *</sup> <i>Stuffed Ravioli with Buffalo mozzarella and spinach, melted butter, thyme and lemon</i>	€ 13,00

1 Glutine/ *Gluten*

2 Crostacei / *Shellfish*

3 Uova / *Eggs*

4 Pesce / *Fish*

5 Arachidi / *Peanuts*

6 Soia / *Soy*

7 Latticini / *Milk products*

8 Frutta a guscio / *Nuts*

9 Sedano / *Celery*

10 Senape / *Mustard*

11 Semi di sesamo / *Sesame seeds*

12 Solfiti / *Sulphites*

13 Molluschi / *Clams*

14 Lupini / *Lupins*

\*SURGELATO ORIGINE / FROZEN AT THE ORIGIN

\*\*ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATIMENTO IN CASA/ FRESH FOOD WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN

## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

**Tagliata di angus alla piastra, patate al rosmarino** <sup>7</sup> € 20,00  
*Grilled beef entrecôte in slices, rosemary potatoes*

**Fritto misto di calamari e gamberi** € 19,00  
**con misticanza, salsa maionese e lime** <sup>1,2,3,5,13, \*</sup>

*Fried fish (shrimps and squids) with mixed salad,  
mayonnaise and lime sauce*

**Filetto di branzino al sesamo nero** € 18,00  
**con verdure spadellate** <sup>4,11, \*</sup>  
*Sea bass fillet with black sesame and sautéed vegetables*

**La cotoletta alla milanese con patate fritte** <sup>1,3,5,7, \*</sup> € 24,00  
*Milanese breaded veal chop with french fries*

**Filetto di maialino con vino rosso** € 18,00  
**e carote baby in agrodolce** <sup>1,7, \*</sup>  
*Pork tenderloin with red wine, sweet and sour carrots*

**Battuta di fassona con insalata mista** € 20,00  
*Fassona chopped meat with mixed salad*

1 Glutine/ *Gluten*

2 Crostacei / *Shellfish*

3 Uova / *Eggs*

4 Pesce / *Fish*

5 Arachidi / *Peanuts*

6 Soia / *Soy*

7 Latticini / *Milk products*

8 Frutta a guscio / *Nuts*

9 Sedano / *Celery*

10 Senape / *Mustard*

11 Semi di sesamo / *Sesame seeds*

12 Solfiti / *Sulphites*

13 Molluschi / *Clams*

14 Lupini / *Lupins*

\*SURGELATO ORIGINE / FROZEN AT THE ORIGIN

\*\*ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATIMENTO IN CASA/ FRESH FOOD WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN

## DESSERT / DESSERT

**Cheese cake ai lamponi** <sup>1,7</sup> € 6,00  
*Cheesecake with raspberries*

**Tiramisù classico** <sup>1,3,7</sup> € 6,00  
*Classic Tiramisù*

**Mousse al fondente,  
crumble di amaretti e amarene sciroppate** <sup>1,3,7,8</sup> € 6,00  
*Dark chocolate mousse, amaretto crumble and syrup cherries*

**Sgroppino al limone** <sup>7, \*</sup> € 6,00  
*Lemon sorbet*

**Tagliata di frutta fresca** € 6,00  
*Sliced seasonal fruit*

**Tartelletta pere e cioccolato a scaglie** <sup>1,3,7</sup> € 6,00  
*Tart with pears and chocolate flakes*

1 Glutine/ *Gluten*

5 Arachidi / *Peanuts*

9 Sedano / *Celery*

13 Molluschi / *Clams*

2 Crostacei / *Shellfish*

6 Soia / *Soy*

10 Senape / *Mustard*

14 Lupini / *Lupins*

3 Uova / *Eggs*

7 Latticini / *Milk products*

11 Semi di sesamo / *Sesame seeds*

4 Pesce / *Fish*

8 Frutta a guscio / *Nuts*

12 Solfiti / *Sulphites*

\*SURGELATO ORIGINE / FROZEN AT THE ORIGIN

\*\*ALIMENTO FRESCO ALL'ORIGINE CHE HA SUBITO UNA PROCEDURA DI ABBATTIMENTO IN CASA/ FRESH FOOD WHICH HAS BEEN SUBSEQUENTLY FROZEN