

ANTIPASTI | STARTERS

Lavarello in carpione con crostone di polenta ^{1/4/9} € 14,00
*Soused *whitefish with roasted polenta* ^{1/4/9}

Crudo di Parma e Melone ¹² € 13,00
Parma ham and melon ⁷

Caprese di Bufala ⁷ € 13,00
Caprese with buffalo mozzarella ⁷

Tentacolo di polpo arrosto, su patate schiacciate ed Olio EVO ^{7/13} € 14,00
*Roasted *octopus on mashed potatoes and EVO oil* ^{7/13}

Tomino alla piastra con verdure grigliate ⁷ € 13,00
Tomino cheese with grilled vegetables ⁷

Bresaola della Valtellina con scaglie di Formaggio Bitto ⁷ € 14,00
Valtellina bresaola with bitto cheese flakes ⁷

Caesar Salad

lattuga romana, crostini di pane dorati, scaglie di Parmigiano, petto di pollo alla piastra ^{1/3/7}
(Lattuga Salad, roasted bread, Parmesan flakes, grilled chicken breast) ^{1/3/7} € 13,00

Insalata Ricca / Hearty Salad

Verde, pomodori, tonno, mozzarella, peperoni, mais e crostini di pane aromatizzato ^{1/4/7}
(Green Salad, tomatoes, tuna, mozzarella, peppers, corn and flavored roasted bread) ^{1/4/7} € 15,00

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

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Vellutata di zucchine e Yogurt con Mandorle tostate ^{1/7/8} € 12,00

Cream of courgettes and yogurt with toasted almonds ^{1/7/8}

Risotto al pesto di Basilico fresco e pomodorino confit ⁷ € 14,00

Risotto with fresh basil pesto and tomato confit ⁷

Tortelli al nero con capesante ed erba cipollina ^{1/4/7/13} € 15,00
su burro fuso e uova di lompo

*Black tortelli with *scallops and chives on melted butter and lumpfish roe* ^{1/4/7/13}

Calamarata, calamari spadellati, lime e bottarga ^{1/3/4/13} € 13,00

*Calamarata, sautéed *squid, lime and bottarga* ^{1/3/4/13}

Pasta fresca al Ragù ^{1/3/9} € 14,00

Fresh pasta with ragù ^{1/3/9}

Gnocchetti di patate con zucchine e mazzancolle
in salsa zafferano ^{1/2/7/12} € 13,00

*Potato gnocchi with courgettes and *prawns in saffron sauce* ^{1/2/7/12}

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

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Costoletta di Vitello al forno con *funghi porcini ^{4/6/7/9} € 24,00

*Baked veal cutlet with porcini *mushrooms* ^{4/6/7/9}

Rostbeef all'inglese su letto di misticanza € 19,00

English roast beef with salad

Vitello tonnato ^{3/4} € 15,00

Veal with tuna sauce ^{3/4}

Filetto di *branzino alla ligure con spinaci al burro ^{1/4/7/8} € 19,00

**Sea Bass fillet with buttered and spinach* ^{1/4/7/8}

Trancio di salmone alle mandorle con zucchine trifolate ^{4/8} € 18,00

Salmon steak with almonds and sautéed courgettes ^{4/8}

***Gamberi in tempura** ^{1/2} € 18,00

**Shrimp tempura* ^{1/2}

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

DESSERT / DESSERT

| | |
|--|--------|
| Tiramisù classico ^{1/3/7} <i>Classic Tiramisù</i> ^{1/3/7} | € 6,00 |
| Gelati misti (<i>Fragola, Cioccolato, Limone, Panna</i>) ^{3/7} <i>Mixed ice creams (Strawberry, Chocolate, Lemon, Cream)</i> ^{3/7} | € 6,00 |
| Crema Caramel ^{3/7} <i>Crema caramel</i> ^{3/7} | € 6,00 |
| Tagliata di frutta fresca <i>Sliced seasonal fruit</i> | € 6,00 |
| Semifreddo al limone e cioccolato bianco ^{1/3/7} <i>Semifreddo with lemon and white chocolate</i> ^{1/3/7} | € 6,00 |
| Panna cotta con gelè di melone ⁷ <i>Panna cotta with melon gelè</i> ⁷ | € 6,00 |

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