

ANTIPASTI APPETIZERS

<i>Cheese cake di gamberi</i> <i>Prawns cheese cake</i>	22
<i>Insalata di polpo e ananas piccante</i> <i>Octopus salad with spicy pineapple</i>	20
<i>Carpaccio di manzo</i> <i>Beef carpaccio</i>	18
<i>Dumplings al vapore con salsa alla lattuga</i> <i>Steamed duck dumplings with lettuce sauce</i>	20
<i>La nostra caprese</i> <i>Our caprese salad</i>	18

PRIMI
FIRST COURSES

Risotto di pescato del giorno 26
Risotto with catch of the day

Tagliolino alle vongole veraci e patate viola croccanti 24
Homemade tagliolini with clams and crunchy purple potatoes

Mezza manica con guacamole e guanciale 22
Mezze maniche pasta with guacamole and bacon

Fettuccina al ragù chiaro di coniglio 22
Homemade fettuccine with rabbit ragout

Spaghettoni acqua di pomodoro e basilico freddo 20
Spaghetti with tomato water and cold basil

◇ *su richiesta pasta senza glutine*

◇ *Ask for gluten free pasta*

Menù a cura dello chef Alessandro Testa

SECONDI MAIN COURSES

<i>Spigola croccante su crema di zucchine alla scapece e datterini canditi</i> <i>Crunchy sea bass with "scapece" zucchini cream and candied cherry tomatoes</i>	28
<i>Baccalà, coulis giallo e polvere di olive nere</i> <i>Cod fish, yellow coulis and black olives dust</i>	28
<i>Filetto di manzo con insalatina fresca di finocchi e frutti rossi</i> <i>Beef fillet with fresh fennels salad and red fruits</i>	26
<i>Carré d'agnello in doppia panatura</i> <i>Rack of lamb in double breading</i>	26
<i>Uovo 64°, nido soffice e crumble di pinoli</i> <i>Egg 64°, soft nest and pinenuts crumble</i>	22

CONTORNI

Insalate 9
Green salad or mixed salad

Verdure di stagione saltate o all'agro 9
Sautéed or oli and lemon dressed seasonal vegetables

Patate al forno 9
Roasted potatoes

È gradita l'informazione per eventuali intolleranze alimentari
We would appreciate being informed of any food allergies

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL Reg (CE) 853/2004 (all. III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto3)

THE FISH INTENDED FOR RAW CONSUMPTION IS TREATED AND CLEANED IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF Reg (EC) 853/2004 (Annex III, Section VII, Chapter 3, point D, go to 3)

Menù a cura dello chef Alessandro Testa