

PROPOSTE PRANZO

Dal Lunedì al Venerdì h 12.15 – h 15.00

LUNCH SELECTIONS

Monday to Friday 12.15pm – 15.00pm

**Buffet dello Chef €30**

*Chef's buffet*

+

**una pietanza dal menu**

*a course from the menu*

**Buffet dello Chef € 35**

*Chef's buffet*

+

**una pietanza dal menu**

*a course from the menu*

+

**Dolce a Buffet**

*Sweet Buffet*

## ANTIPASTI/STARTERS

Carpaccio di tonno, frutti rossi, songino e crumble di noci 18  
*Tuna carpaccio, red fruits, little salad and nuts crumble*

Tartare di danese, mirtilli e fonduta di taleggio 16  
*Danish beef tartare, blueberries and taleggio cheese fondue*

Seppia, zucca e bottarga di tonno 18  
*Cuttlefish, pumpkin and tuna bottarga*

Scamorza affumicata, agrumi, 16  
mandorle tostate e tartufo nero  
*Smoked scamorza cheese, citrus,  
toasted almonds and black truffle*

## PRIMI/FIRST COURSES

su richiesta pasta e pane senza glutine  
*ask for gluten free pasta and bread*

Spaghettone, rana pescatrice e galletti 24  
*Spaghetti pasta, monkfish and galletti mushrooms*

Tagliolino al tartufo nero 18  
*Homemade tagliolini with black truffle*

Gnocchi vongole e pioppini 22  
*Homemade gnocchi with clams and pioppini mushrooms*

Mezza manica crema di porcini e guanciaie 20  
*Mezza manica pasta with porcini mushroom cream and bacon*

## SECONDI/MAIN COURSES

Salmone al vapore, spinaci e salsa tzatziki 24  
*Steamed salmon, spinach and greek sauce*

Tagliata di controfiletto con crema di patate  
e tartufo nero 26  
*Beef sirloin with potatoe cream  
and black truffle*

Scorfano in guazzetto 24  
*Scorpion fish "guazzetto" style*

Galletto, carciofi e funghi di sottobosco22  
*Cockerel with artichokes and seasonal mushrooms*

## CONTORNI/SIDES

Insalata verde <i>Green salad</i>	7
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	9
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	8
Verdure ripassate di stagione <i>Sautéed seasonal vegetables</i>	8

Gentile Ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle bevande.

Saremo lieti di consigliarLa nel migliore dei modi.

Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the most suitable dish for any specific food intolerance issue. We hope to find the best way to satisfy our customers and meet their specific needs.

## DESSERT

Selezione di formaggi <i>Cheeses selection</i>	18
Tiramisù tradizionale <i>Traditional tiramisù</i>	12
Panna cotta ai frutti di bosco <i>Panna cotta with wild berries</i>	12
Gelati o Sorbetti di nostra produzione <i>Homemade ice cream or sorbet</i>	10