PROPOSTE PRANZO
Dal Lunedì al Venerdì h 12.15 – h15.00

*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

●◊Calamaro grigliato al salmoriglio 16
su vellutata di patate e misticanza
*Grilled squid with "salmoriglio" sauce on potatoes cream and mesclun*

◊Carpaccio di manzo scottato 20
con insalatina di finocchi e olive taggiasche
*Beef carpaccio with fennels and olives salad*

●◊"Prosciutto" di ricciola al finocchietto e pepe rosa 18
con vinaigrette agli agrumi
*Amberjack "ham" with wild fennels, pink pepper and citrus vinaigrette*

□◊Tomino di capra con hummus di barbabietola 14
e chutney di ribes rosso
*Goat cheese with beet hummus and red currant chutnay*

□: vegetariano ●: senza latticini ◊: senza glutine
□: vegetarian ●: dairy free ◊: gluten free

# PRIMI/FIRST COURSES

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

●Mezzi paccheri al ragù di mare e datterini freschi 20
*Mezzi paccheri with fish ragout and cherry tomatoes*

Rigatoni alla amatriciana con pecorino romano 16
*Rigatoni amatriciana style with roman pecorino cheese*

□Linguine con vongole veraci, funghi pioppini e bottarga 22
*Linguine with clams, pioppini mushrooms and mullet fish eggs*

●Mezze maniche con melanzane alla maggiorana 20
e ricotta affumicata
*Mezze maniche with eggplants, marjoram and smoked ricotta cheese*

□: vegetariano ●: senza latticini ◊: senza glutine
□: vegetarian ●: dairy free ◊: gluten free

# SECONDI/MAIN COURSES

●◊Pesce del giorno alla griglia o in guazzetto 28
con verdure di stagione
*Fish of the day with seasonal vegetables*

◊Filetto di manzo ai ferri con broccoletti 27
e riduzione al balsamico
*Grilled beef fillet with broccoli and balsamic vinegar*

●◊Filetto di salmone al vapore su crema di sedano rapa 24
e cavolo nero
*Steamed salmon fillet on celeriac and black cabbage*

●◊Tagliata di petto d'anatra laccata al miele 25
su purea di mele con verza stufata
*Duck breast with honey on apple purée and savoy cabbage*

□: vegetariano ●: senza latticini ◊: senza glutine

□: vegetarian ●: dairy free ◊: gluten free

# CONTORNI/SIDES

| | |
|---|---|
| □●◊Insalata verde<br>*Green salad* | 7 |
| □●◊ Verza stufata in agrodolce<br>*Bittersweet savoy cabbage* | 9 |
| □●Verdure grigliate<br>*Grilled vegetables* | 9 |
| □●◊Verdure ripassate di stagione<br>Sauted season vegetables | 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 Custumer, our staff will be happy to help you choose the most suitable dish for any specific food intolerance issue. Our staff are trained and we hope to find the best way to satisfy our customers and meet their specific needs.

□: vegetariano ●: senza latticini ◊: senza glutine

□: vegetarian ●: dairy free ◊: gluten free

# DESSERT

□ Selezione di formaggi regionali 20

con miele e chutney di ribes rosso

*Our selection of cheeses*

*with honey and red currant chutney*

□◊Tiramisù tradizionale 14

*Traditional tiramisù*

□Semifreddo allo zenzero 15

con mousse di pere al rosmarino

*Ginger parfait with pears and rosemary mousse*

□Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco 12
*Vanilla panna cotta with red berries*

●□◊ *Sorbetti* *12*

□: vegetariano ●: senza latticini ◊: senza glutine

□: vegetarian ●: dairy free ◊: gluten free