

OUR HORS-D'OEUVRES

... FROM THE SEA

Burrata cheese with Cantabrian Sea anchovies and semidry cherry tomato	€ 12,00
Shrimps in Kataifi with bisque curry flavored	€ 14,00
Marinated salmon with "panzanella" and yoghurt	€ 14,00

... FROM OUR LAND

Steamed asparagus with Parmisan cream and black truffle	€ 12,00
Culatello ham with melon	€ 12,00
Beef with pink pepper and mixed pickles	€ 12,00

OUR FIRST DISHES

... FROM THE SEA...

Potatoes dumplings with salmon	€ 14,00
Linguine pasta with sea-urchins, soft burrata cheese and taralli	€ 14,00
Fusilli pasta with crayfish ragout, lemon and basil	€ 12,00

...FROM OUR LAND

Tortelli fillet with herbs on Parmigiano cheese and streaky bacon	€ 12,00
Bigoli pasta with Guinea-fowl sauce and fine herbs	€ 12,00
Risotto with porcini mushrooms (min 2 pers)	€ 15,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.

OUR MAIN COURSE

... FROM THE SEA

Blanched slice of sea bass with broad beans, peas and green asparagus	€ 18,00
Red tuna in a crispy crust with grilled pineapple and guacamole	€ 18,00
Angler-fish "Mediterranean style" with sautéed courgettes	€ 16,00

...FROM OUR LAND

Roast loin and lamb chop with marinated celeriac and carrots	€ 20,00
Grilled beef fillet with balsamic vinegar sauce and baked potatoes	€ 22,00
Iberian sucking pig with spinach and confit cherry tomatoes	€ 18,00
Chickpeas and vegetables burger with mixed salad	€ 14,00

*Executive Chef: Alex Palma
Maitre: Sante Luisetto*

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.

OUR DESSERTS

Panna cotta with fresh strawberries and mint	€	7,00
Catalana cream	€	7,00
Cheesecake with cocoa biscuit and raspberry sorbet	€	8,00
Home made tiramisù	€	7,00
Assorted homemade biscuits	€	5,00
Homemade sorbet	€	4,00
Fruit salad	€	4,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

OUR CHEESE SELECTION

Provolone Valpadana DOP (Cow's milk)	€ 5,00
Imbriago monovitigno cheese (Cow's milk)	€ 5,00
Seasoned Monte Grappa (Cow' s milk)	€ 5,00
Pecorino romano DOP (Ewe's milk)	€ 5,00
Burrata from Apulia (Cow's milk)	€ 5,00
Cheese selection with jams	€ 12,00

Our cheeses are served with :

Mostarda (pickled candied fruit in a spicy syrup)

and Honey from our Selection

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.