

## MENU

### ANTIPASTI / STARTERS

*Pomodoro confit farcito con mousse di mozzarella di bufala e pesto*  
*Caramelized tomato stuffed with buffalo mozzarella mousse and pesto*  
Euro 12,00

*Veli di chianina marinata con julienne di melanzane grigliate al balsamico e croccante di pane*  
*Sliced marinated chianina beef with grilled aubergine julienne in balsamic vinegar and crispy bread*  
Euro 15,00

*Pappa al pomodoro con gamberi saltati*  
*Tomato soup with sauteed prawns*  
Euro 15,00

*Flan di fave con cuore fondente di pecorino e passata di pere al pepe*  
*Broad bean flan with soft pecorino cheese center served with pear and pepper sauce*  
Euro 12,00

*Terrina calda di spigola e funghi con crema di patate e buccia di cedro*  
*Hot sea bass and mushroom terrine with potato cream and cedar peel*  
Euro 15,00

*PRIMI / FIRST COURSES*

Risotto al taleggio e coulis di pomodorini gialli  
Risotto with taleggio and yellow cherry tomato coulis  
*Euro 18,00*

Ravioli di burrata con crema di fiori di zucca  
Burrata ravioli with pumpkin flower cream

*Euro 16,00*

*Tortello di baccalà con vellutata di zucchine*

Cod tortello with zucchini velouté

*Euro 16,00*

Spaghetti al nero con seppie allo zafferano

Spaghetti al nero with cuttlefish and saffron

*Euro 18,00*

*Tagliatelle asparagi e tartufo*

Asparagus and truffle tagliatelle

*Euro 18,00*

*SECONDI / SECOND COURSES*

San Pietro gratinato su lettino di zucchine trifolate e crema di limone  
Fillet of John Dory au gratin on a bed of sautéed zucchini and lemon cream  
*Euro 20,00*

*Rollè di faraona farcita e caponata di verdure al profumo di menta*  
Stuffed guinea fowl roulade with mint scented vegetable caponata  
*Euro 18,00*

*Filetto di vitello glassato al tartufo estivo e sformato di asparagi*  
Glazed veal fillet with summer truffle and asparagus pie  
*Euro 20,00*

*GRIGLIA / GRILL*

Trancio di salmone con pomodoro gratin  
Salmon steak with tomato au gratin  
*Euro 20,00*

Filetto di chianina con involtino di fagiolini al lardo di colonnata  
Chianina fillet with string beans wrapped in colonnata lard  
*Euro 23,00*

Agnello scottadito con patate sauté alle erbe  
Grilled lamb with herb sautéed potatoes  
*Euro 23,00*

*LA SELEZIONE DEI FORMAGGI TIPICI / SELECTION OF TYPICAL CHEESE*  
*Euro 16,00*

**Contorni / Sidedishes**

*I nostri secondi sono già accompagnati da un contorno - Our second course dishes are served with vegetables*

La grigliata di verdure miste  
Mixed grilled vegetables  
*Euro 12,00*

Le Patate Sauté  
Sautéed potatoes  
*Euro 12,00*

Le verdure bollite o saltate  
Boiled or sautéed vegetables  
*Euro 12,00*

## DOLCI / DESSERTS

*Macedonia di frutti di bosco con nuvola di mascarpone e crumble di cacao*  
*Wild berry salad with mascarpone mousse and cocoa crumble*  
Euro 12,00

*Parfait di cioccolato bianco con essenza di basilico dolce e quenelle di crema vaniglia*  
*White chocolate parfait with sweet basil essence and vanilla cream quenelle*  
Euro 12,00

*Bavarese di fragola con cuore di nutella e crema Inglese di zabaione*  
*Strawberry Bavarian cream with nutella center and English eggnog cream*  
Euro 12,00

*Passata di pesca con gelato al malaga e cialda di croccante*  
*Peach purée with malaga ice cream and crunchy wafer*  
Euro 12,00

*\* In alcuni periodi dell'anno è possibile che alcuni alimenti siano surgelati all'origine*

*\* According to seasonal availability, some products may be frozen*

## INTOLLERANZE ALIMENTARI – ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.  
In caso di allergie o intolleranze ad una o più sostanze, La preghiamo di informarci per poterLe indicare le preparazioni prive degli specifici allergeni.

## FOOD INTOLERANCES – WARNING

*Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances.  
If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know  
and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.*