



## Le insalate-Salads

Insalata mista classica ( Romana verde,carote,cetrioli,pomodoro) <i>Mixed salad ( Lettuce salad,carrots,cucumbers,tomatoes)</i>	€ 7,00
Insalata Nizzarda ( Insalata verde,pomodori,fagiolini Verdi,tonno,olive,uovo sodo) <i>Nizzarda salad( Lettuce salad,tomatoes,green beans,tuna,olives,boiled eggs)</i>	€ 14,00
Insalata Ceasar ( Insalata verde,crostini,pollo grigliato,salsa ceasar) <i>Ceasar salad ( Lettuce salad,cROUTONS,grilled chicken and ceasar sauce)</i>	€ 15,00
Insalata Mediterranea ( Insalata verde,pomodori,cetrioli,carote,mais,feta greca) <i>Mediterranean salad ( Lettuce salad,tomatoes,cucumbers,carrots,corn,feta cheese)</i>	€ 10,00
Insalata Caprese ( mozzarella e pomodoro) <i>Caprese salad ( tomatoes and mozzarella cheese)</i>	€ 10,00

## Gli Antipasti-Starters

Tentacoli di polpo scottato su crema di sedano rapa e taralli al pepe nero <i>Octopus on celeriac cream with black pepper taralli bread</i>	€ 14,00
Prosciutto d'oca,il suo fegato scottato e mostarda di pere <i>Goose ham served on seared goose liver with pears mustard</i>	€ 14,00
Lamelle di salmone marinato su finocchi e maionese al basilico <i>Marinated salmon on raw fennel and basil mayonnaise</i>	€ 14,00
Medaglione di formaggio di capra dorato su spinacini,noci e miele <i>Fried goat cheese with walnuts and honey spinach</i>	€ 12,00



## I Primi Piatti - Starters

Passatelli al ragout bianco di pesce <i>Passatelli ( pasta) with white fish ragout sauce</i>	€ 14,00
Riso Carnaroli mantecato con radicchio e burrata <i>Carnaroli rice with chicory and burrata cheese</i>	€ 14,00
Ravioli farciti di fassona Piemontese al sentore di tartufo nero e formaggio Castelmagno <i>Stuffed ravioli with fassona beef from Piemonte flavoured with black truffle and Castelmagno cheese</i>	€ 15,00
Tagliatelle al sentore di barbabietola con gamberoni e cavolo nero <i>Beet tagliatelle with prawns and black cabbage</i>	€ 14,00

## Secondi - Main courses

Trancio di salmone in crosta di pistacchio su scarola, uvetta e pinoli <i>Pistachios crusted salmon steak on scarola salad, raisins and pine nuts</i>	€ 22,00
Medaglione di vitello alla senape in grani ed indivia stufata <i>Veal medaillon with mustard and stewed endive</i>	€ 24,00
Costolette di agnello grigliate con cous cous e cipolle dolci <i>Grilled lamb ribs with cous cous and sweet onions</i>	€ 24,00
Filetto di branzino scottato con cime di rapa e olio all'acciuga <i>Sea bass fillet with turnip tps and oil marinated with anchoives</i>	€ 22,00
Cotoletta di vitello alla Milanese con patate arrosto e fritte <i>Milanese veal cutlet with roasted or fried potatoes</i>	€ 25,00
Ossobuco di vitello con tortino di riso giallo <i>Ossobuco with baked saffron rice cake</i>	€ 28,00



## Angolo bambini- Kids' corner

Petto di pollo grigliato o impanato <i>Breaded or grilled chicken breast</i>	€ 14,00
Hamburger di manzo ( 150 gr) con insalata,pomodori,cetrioli,maionese <i>Beef burger ( 150 gr) with lettuce salad,tomatoes,cucumber and mayonnaise</i>	€ 15,00
Pizza Regina(pomodoro e mozzarella) <i>Pizza Regina ( tomatoes and mozzarella cheese)</i>	€ 10,00
Patatine fritte <i>Fried Potatoes</i>	€ 7,00

## I dessert-The desserts

Cheesecake con amarene <i>Black cherry cheesecake</i>	€ 10,00
Gelati e sorbetti <i>Ice cream and sorbets</i>	€ 8,00
Tiramisu' in "tazza" <i>Home made tiramisu'</i>	€ 10,00
Tarte tatin di mele <i>Apple tarte tatin</i>	€ 10,00
Frutta di stagione <i>Seasons fruits</i>	€ 7,00
Semifreddo al torroncino 10,00 <i>Nougat parfait</i>	€
Melone al Porto <i>Melon marinated with Porto wine</i>	€ 10,00