

ANTIPASTI

Salmone marinato con salsa agrodolce e zucchine in tempura <i>Marinated salmon with sweet and sour sauce and fried courgettes</i>	€ 15
Baccalà mantecato con gelato di cipolla rossa di Tropea, polenta di mais Sponcio e lardo <i>Purée of dried cod with red onion ice cream, polenta and bacon</i>	€ 16
Mozzarella di bufala, pomodoro e prosciutto crudo <i>Buffalo's milk mozzarella with tomato and raw ham</i>	€ 14
Tartare di tonno rosso con verdure croccanti, stracciatella di burrata e zenzero <i>Tuna tartar with crunchy vegetables, ginger and stracciatella burrata soft cheese</i>	€ 22
Impronta mista di pesce <i>Mixed fish appetizer</i>	€ 25
Crudo misto di mare alla fantasia dello chef <i>Chef's mixed raw fish</i>	€ 60
Tartare di filetto di manzo con rösti di patate e crema di ricotta <i>Beef tartar with rösti potato and fresh goat's cheese with thyme</i>	€ 22
Variazione di salumi e formaggi <i>Assortment of typical meats and cheeses</i>	€ 15

PRIMI PIATTI

Sedanini all'amatriciana di gamberi <i>Sedanini shrimps amatriciana</i>	€ 16
Tagliolini neri alla pescatora con pesto di basilico, salsa di pomodoro e mandorle <i>Blacks noodles with seafood sauce with basil pesto, tomatoes sauce and almonds</i>	€ 20
Gnocchi di patate all'arancia fatti in casa con ragù d'anatra e frappè di spinaci <i>Orange potato gnocchi with duck ragù and spinach smoothie</i>	€ 15
Spaghetti alla carbonara di mare (contiene panna) <i>Spaghetti seafood carbonara</i>	€ 18
Spaghettono tiepido alla ricotta e timo con tartare di manzo, olive leccine e pomodoro <i>Fresh home-made lukewarm spaghetti with thyme ricotta cheese on beef tartar with black olives and tomatoes</i>	€ 16
Ravioli ripieni di ricotta con crema di zucchine e noci <i>Ricotta cheese ravioli with zucchini sauce and nuts</i>	€ 14
Orzotto con seppie, zafferano, crema di parmigiano e olio al nero <i>Barley with cuttlefish, saffron, parmesan sauce and black oil</i>	€ 15

SECONDI PIATTI

Branzino al forno con patate <i>Baked sea bass with potatoes</i>	€ 23
Coscia d' oca con crema di carote e fagiolini <i>Leg of goose, carrots purée and green beans</i>	€ 26
Orata in guazzetto di mare con capperi e olive <i>Seabream, squid and shrimps stew of cherry tomatoes, capers and olives</i>	€ 25
Filetto lardellato con verdure croccanti <i>Larded beef fillet and seasonal vegetables</i>	€ 25
Tagliata di manzo con rucola e grana <i>Sliced beef with rocket and parmesan</i>	€ 19
Tagliata di petto di pollo con contorno di stagione e salsa alla senape <i>Sliced grilled chicken breast with seasonal vegetables and mustard sauce</i>	€ 15
Frittura mista di pesce con verdure <i>Mix fried squid fish with vegetables</i>	€ 25
Costolette di maiale Iberico con melanzane al forno <i>Iberian pork chops with baked aubergines</i>	€ 20

SANDWICHES AND HAMBURGER

Classico con pancetta, uova, formaggio, lattuga pomodoro € 10
Classic with bacon, eggs, cheese, tomatoes and salad

Verdure con verdure grigliate e formaggio € 10
Medium with cheese and grilled vegetables

Estate con culatello cotto alla brace, burrata, zucchine grigliate e pomodoro € 11
Summer with leg of pork grilled, zucchini, tomatoes and burrata cheese

Mediterraneo con petto di pollo, pomodorini, formaggio, misticanza e olive taggiasche € 11
Mediterranean with chicken breast, tomatoes, cheese, salad and olives

Hamburger con manzo, cipolla brasata, pomodoro, insalata, formaggio e patatine fritte € 15
Beef hamburger, braised onion, tomato, salad, cheese and french fries

Hamburger con salmone, yogurt greco, pomodoro, insalata, zucchine e patatine fritte € 15
Salmon hamburger, greek yoghurt, tomato, salad, zucchini and french fries

PIATTI COMPOSTI

Verdure crude, gamberi bolliti e grana <i>Mix raw vegetables, shrimps and parmesan cheese</i>	€ 15
Verdure crude, mozzarella di bufala e bresaola <i>Mix raw vegetables, buffalo' s mozzarella and bresaola</i>	€ 15
Verdure crude, pollo e uovo sodo <i>Mix raw vegetables, chicken breast and eggs</i>	€ 13
Insalata di polpo, patate, sedano, olive e pomodori <i>Octopus salads, potatoes, olives, celery and tomatoes</i>	€ 15
Verdure bollite e grigliate con salmone marinato e tonno rosso agli agrumi <i>Grilled and boiled vegetables with marinated salmon and citrus fruits tuna</i>	€ 15
Verdure saltate croccanti con calamari, gamberi e polpo <i>Sautéed vegetables with octopus, squids and shrimps</i>	€ 15

DESSERT

Tiramisù	€ 8
Tortino di cioccolato con banana alla coque e gelato alla vaniglia <i>Hot chocolate cake with baked bananas and ice cream</i>	€ 10
Crespella di frutta fresca flambata al Grand Marnier con gelato <i>Crepê with fresh fruits flambé with Gran Marnier and ice cream</i>	€ 8
Cestino di pasta frolla, crema pasticcera e fragole <i>Short pastry, custard and strawberries</i>	€ 8
Cialda di meringa con crema mascarpone e salsa calda di anice stellato e liquirizia <i>Mascarpone cheese custard on meringue waffle with licorice and star anise hot sauce</i>	€ 9
Carpaccio d'ananas con salsa allo zenzero <i>Pineapple carpaccio with ginger sauce</i>	€ 7