

# Menù inverno 2023

## Antipasti/ Starters

**Carpaccio di manzo affumicato con carciofi, indivia riccia e burrata di bufala campana**

*Smoked beef carpaccio with artichokes, curly endive and Campania buffalo burrata*

**Euro 23.00**

**Calamaro verace scottato su passatina di ceci e bietole ai pinoli tostati**

*Seared real squid on chickpea puree and chard with toasted pine nuts*

**Euro 25.00**

**Mosaico di mare crudo e cotto**

*Raw and cooked sea mosaic*

**Euro 26.00**

**Zuppetta di vongole veraci, fiori di zucca, salicornia e crostini pepati**

*Clams soup, courgette flowers, glasswort and peppery croutons*

**Euro 28.00**

**Filetti di acciughe del Cantabrico in olio extra vergine d'oliva del "Frantoio Galantino" su crostini di alghe e spuma di burro**

*Cantabrian anchovy fillets in extra virgin olive oil from "Frantoio Galantino" on seaweed croutons and butter foam*

**Euro 18.00**

## **Primi/ Pasta and grains**

**Tagliatelle al nero di seppia con crudo di scampi e bottarga**

*Cuttlefish ink tagliatelle with raw scampi and bottarga*

**Euro 26.00**

**Linguine all'astice con pomodorino del piennolo bicolore**

*Flat spaghetti with lobster and two coloured tomatoes sauce (yellow and red)*

**Euro 28.00**

**Risotto ai funghi porcini, noci, pesto di rucola e fonduta di provolone del monaco**

*Risotto with wild mushrooms, walnuts, rocket pesto and provolone del monaco fondue*

**Euro 23.00**

**Gnocchi di patate con ragout napoletano, provola di Agerola e basilico**

*Potato dumplings with Neapolitan ragout, Agerola provola and basil*

**Euro 20.00**

**Vellutata ai 5 pomodori, porro fritto e sfoglie di pane all'origano**

*Cream with 5 kinds of tomatoes soup, fried leek and oregano bread slices*

**Euro 18.00**

## **Secondi/ Main courses**

**Galletto arrostito, salsa yogurt e miele, patatine novelle al  
rosmarino**

*Roast cockerel, yoghurt and honey sauce, rosemary new potatoes*

**Euro 25.00**

**Tagliata di Cuberoll argentina, soncino, doppio datterino e  
tartufo nero**

*Sliced Argentine Cuberoll with soncino salad, double datterino tomatoes and  
black truffle*

**Euro 32.00**

**Cernia di fondale su crema di patate al timo limonato, carciofi e  
vongole veraci**

*Seabed grouper on lemon thyme potato cream, artichokes and clams*

**Euro 30.00**

**Pescato del giorno**

*Fresh fish of the day*

**da € 70.00 ad € 100.00 al kg**

## **Insalate e snack**

**Caesar salad** **Euro 20.00**

**Insalata nizzarda**  
*Nicoise Salad* **Euro 20.00**

**Sformatino di verdure grigliate, riduzione al balsamico e pane carasau**  
*Grilled vegetable flan, balsamic reduction and carasau bread (Sardinian product)*  
**Euro 18.00**

**Insalata di finocchi, arance, feta, indivia, datterino ed olive taggiasche**  
*Fennel salad, oranges, feta cheese, endive, datterino tomatoes and Taggiasca olives*  
**Euro 20.00**

**Insalata Caprese**  
*Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and basil* **Euro 20.00**

**Club Sandwich** **Euro 20.00**

## **Frutta e dessert**

### **Tagliata di frutta fresca**

*Sliced fresh fruit*

**Euro 10.00**

### **Red velvet ai frutti di bosco (gluten free)**

*Red velvet with berries*

**Euro 12.00**

### **Baba al rum e panna soffice**

*Baba with rum and soft cream*

**Euro 12.00**

### **Mousse ai tre cioccolati e crumble alla nocciola (gluten free)**

*Three chocolate mousse and hazelnut crumble*

**Euro 12.00**

### **Creme brulé al mandarino (gluten free)**

*Creme brulee with mandarin*

**Euro 12.00**

### **Gelati misti**

*Mixed ice cream*

**Euro 8.00**

## Avvertenze importanti per i nostri clienti

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari i sigg. clienti sono pregati di informare il personale di sala. Le nostre portate potrebbero contenere i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine- Crostacei e prodotti a base di crostacei -Uova e prodotti a base di uova – Soia e prodotti a base di soia - Pesce e prodotti a base di pesce - Arachidi e prodotti a base di arachidi - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Frutta a guscio Sedano e prodotti a base di sedano - Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Anidride solforosa e solfiti - Lupini e prodotti a base di lupini - Molluschi e prodotti a base di molluschi

## *Important information for our customers*

Please inform our staff about the presence of any allergies or special alimentary. The dishes contain or may contain one or more allergens including:

Cereals containing gluten Crustacean and products thereof Eggs and products thereof - Fish and products thereof - Peanuts and products thereof Soybeans and products thereof Milk and products thereof (including lactose) - Nuts Celery and products thereof Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products thereof Sesame seeds and products thereof - Sulphur dioxide and sulphites Lupine and products thereof - Molluscs and products thereof