







# Per cominciare in cucina...



## Starters

- **Polpo arrostito in insalata greca con pesche al naturale.**  15  
Roasted octopus bites with cucumber, feta cheese, olive, tomato, red onions & peach salad.
- **Tartare di Black Angus, capperi, cetrioli, mayo alla birra e fiori di luppolo.**  15  
Black Angus Beef tartare with capers, beer flavored mayonnaise and hops' flowers.
- **Carpaccio di pesce spada marinato, uova di quaglia alla benedettina, pancake e salsa olandese.** 14  
Marinated swordfish carpaccio with quail poached egg, pancake and Hollandaise sauce.
- **Gnocco fritto ripieno di mozzarella, pomodoro e basilico, salsa agrodolce.**  12  
Fried dumplings with mozzarella, tomato and basil filling, sweet and sour sauce.
- **Gazpacho freddo di verdure, cocco e platano fritto.**   13  
Seasonal vegetables cold gazpacho sauce with coconut and fried plantain.
- **Fiori di cipolla rossa marinata, stracciatella, acciughe del Cantabrico vinaigrette al balsamico e crostini di pane.** 14  
Marinated sweet Tropea red onion with stracciatella cheese, Cantabrian anchovies, balsamic vinegar & bread croutons.
- **Salumi e formaggi locali, composta, miele e frutta secca** (per due persone).  19  
Selection of high quality cold cuts & cheese served with homemade mustard and jam. (for two people)

## ...Per proseguire...

### First courses

P.S: la pasta fresca è farina del nostro sacco!

- **Risotto classico alla milanese.**  15  
Classic milanese risotto with saffron.
- **Tagliatelle di farro al ragout di vitello e funghi shitake, mantecate all'aceto fumè.** 15  
Homemade spelt dough tagliatelle pasta with veal ragout & shitake mushrooms melted with smoked balsamic vinegar.
- **Spaghetti tiepido, salmone marinato, panna acida e uova di aringa.** 14  
Lukewarm spaghetti with marinated salmon, sour cream and herring roes.
- **Ravioli di melanzane ripieni di ricotta e pistacchi, chutney al pomodoro.**  15  
Homemade aubergine dough ravioli with ricotta cheese & pistachio filling, tomato chutney.

- **Fregula sarda risottata allo scoglio, emulsione al prezzemolo.** 16  
Melted Sardinian fregula pasta with seafood and parsley cream.
- **Fiocchi di pasta fresca, crema di peperoni e passito, pane aromatico.** ✓ 14  
Homemade egg "bow" pasta with sweet pepper and passito wine sauce, herbs flavored bread powder.

## ... Per concludere.

### Main courses

- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** 26  
Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes **or** sautéed potatoes.
- **Bocconcini di salmone fritti e tortilla di fagioli, cipolle rosse, pomodoro e avocado.** 22  
Fried salmon bites served with tortilla stuffed with beans, red onion, tomato & avocado.
- **Coppa di maialino c.b.t marinata alla sangria, polpette di ceci e crema di mela caramellata.** 🌾 23  
Sangria marinated suckling pig neck with chickpeas meatballs and candied apple cream.
- **Club sandwich di branzino, bacon, lattuga, pomodoro e maionese.** 23  
Seabass club sandwich with bacon, lettuce, tomato & mayonnaise.
- **Millefoglie di melanzane, pomodoro, pane croccante, spuma di mozzarella e pesto di basilico.** ✓ 18  
Aubergine and tomato mille-feuille with crunchy bread, mozzarella mousse and basil pesto sauce

## Il piatto unico.

### First & main course served together

- **Ossobuco di vitello con risotto classico alla milanese.** 26  
Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.

**Scopri il nostro locale inquadrando il Qr code!**

Find out our restaurant scanning the Qr code!



Coperto – Cover Charge € 3

✓ **Piatto vegetariano** – Vegetarian plate

🌾 **Gluten free**

# AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE



-Le nostre pietanze sono cotte su brace a legna-  
Our courses are cooked on wood embers

## **SPADA MEDITERRANEO**

Mediterranean swordfish

marinato allo zenzero, miso e soya, servito con raviolo al vapore  
ripieno di zucchine alla scapece e salsa ponzu.

Ginger, miso and soy marinated swordfish served with steamed raviolo  
with courgette filling and ponzu sauce

€ 26, 200 g

## **GALLETTO VALLESPLUGA AL MOJITO**

Mint & rhum flavored Vallespluga young rooster

€ 22

## **CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS NEW ZEALAND**

New Zealand Black angus cut of beef

€ 26, 300 g

## **FILETTO DI SCOTTONA PIEMONTESE**

Scottona piemontese beef fillet

€ 28, 250 g

## **TAGLIATA DI AGNELLO PROFUMATA AL TIMO**

Thyme flavored cut of lamb

€ 26, 250 g

## **COSTATA DI ANGUS CANADESE**

Canadian Black Angus rib-eye steak

€ 35, 500 g

## **FIorentina di Giovenca Matura**

Aged heifer T-bone steak

€ 70, 1100 g

Per due persone - For two people