

# Per cominciare...

## Starters

- **Battuta di manzo macelleria Gavazza, champignon, salsa verde, grana a scaglie.** 14  
Beef tartare with crunchy champignon, green sauce & parmesan shavings.
- **La "non Nizzarda": polpo in frittura, acciughe del cantabrico, taccole, patate, olive taggiasche, uova di quaglia.** 14  
Fried octopus bites, Cantabrian anchovies, snow peas, potatoes, black olives and quail eggs.
- **Burratina pugliese, taralli, peperone arso, pomodoro secco, pesto di basilico.** 13  
Pugliese burrata with taralli, burned sweet pepper, dried tomato and basil pesto sauce.
- **Sashimi di salmone marinato, fagioli azuki, bacche di Goji, guacamole, polenta fritta.** 14  
Marinated salmon sashimi, azuki peas, Goji berries, guacamole sauce & polenta.
- **Sautè di cozze e vongole alla marinara.** 12  
Mussels and clams soup "marinara style".
- **Salumi e formaggi locali, composta, miele e frutta secca (per due persone)** 16  
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!

- **Tagliatelle all'uovo, cacio, pepe, fave, guanciale di Norcia.** 13  
Homemade tagliatelle egg pasta with caciocavallo cheese & pepper sauce, snow peas and bacon.
- **Mezzi paccheri, calamari, olive, capperi, crema di piselli, ristretto di gamberi.** 14  
Mezzi paccheri pasta with sautéed squids, olives, capers, peas cream and prawn bouillon.
- **Tortelli ripieni di ricotta e spinaci, carbonara, tartufo estivo.** 14  
Homemade tortelli with ricotta cheese and spinach filling "carbonara style" with black truffle shavings.
- **Tagliolini allo zafferano, salsiccia di Bra, julienne di zucchine.** 14  
Homemade saffron dough tagliolini pasta with Bra sausages ragout and courgettes julienne.

- **Gnocchetti di patate, alici, pinoli, uvetta, finocchietto, pan croccante.** 13  
Homemade potato dumplings with anchovies, pine nuts, raisin wild fennels and burned bread powder.
- **Risotto classico alla milanese.** 13  
Classic milanese risotto with saffron.

## **Per concludere.**

### **Main courses**

- **Rombo, melanzane fritte, peperoni, pesto di basilico, pinoli.** 23  
Roasted turbot with fried aubergines, sweet peppers, basil pesto sauce and pine nuts.
- **Baccalà in due declinazioni, salsa pizzaiola, stracciatella, capperi** 22  
Two ways to taste the codfish: fried & melted in "pizzaiola style" sauce, stracciatella fresh cheese and capers.
- **Uovo fritto, asparagi, fonduta di parmigiano, tartufo estivo.** 16  
Fried eggs with asparagus, parmesan fondue and black truffle shavings.
- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** 26  
Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes or sautéed potatoes.
- **Catalana di crostacei secondo pescato, crudité di verdure.** 24  
Crustaceans of the day "catalana style" - with tomato, red onions, celery, parsley & basil - with raw vegetables.

## **Il piatto unico.**

### **First & main course served together**

- **Ossobuco di vitello con risotto classico alla milanese.** 25  
Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.

## **I desserts**

Sweets from our Pastry Chef.

8

**Tiramisù classico**  
Homemade tiramisù

**Tarte-Tatin con gelato alla crema**  
Apple tarte with cream-ice

**Cheesecake con composta ai frutti rossi**  
Cheesecake with red fruits coulis

**Tortino al cioccolato con cuore fondente e salsa alla vaniglia**  
Bitter chocolate muffin with warm chocolate filling & vanilla sauce

# AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE

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

## **GALLETTO VALLESPLUGA** Vallespluga young rooster

Ve lo proponiamo marinato allo yoghurt e limone, cotto a bassa temperatura  
e rigenerato alla brace  
We suggest you a young rooster marinated in yoghurt and lemon, cooked at low  
temperature  
and restored on wood embers.  
€ 20

## **TAGLIATA DI EXTRA MAREZZATO FRIULANO** Friulano extra marezzato cut of beef € 26, 300g

## **FILETTO DI SCOTTONA PIEMONTESE** Scottona piemontese beef fillet € 28, 250g

## **COSTINE DI MAIALE IN SALSA TERIYAKI** Pork ribs in teriyaki sauce € 20, 350g

## **COSTATA DI BUE DI CARRU'** Carrù steer rib-eye steak € 30, 500g

## **FIorentina di Giovenca Matura** Aged heifer T-bone steak € 68, 1100g

Per due persone - For two people

Patatine fritte / al forno / melanzane arrostate / mugholi / insalata mista.  
French fries / baked potatoes / roasted aubergines / turnip tops / mix salad  
€ 6

Coperto - Cover charge € 3