

MENU

ANTIPASTI FREDDI

Burrata con pomodori colorati e basilico Burrata with colourful cherry tomatoes and basil	€	11
Carpaccio di polpo con finocchio e olio di limone Octopus carpaccio with fennel and lemon oil	€	12
Prosciutto di Parma e melone al miele con basilico Parma ham and honey melon with basil	€	13
Vitello tonnato a modo nostro Vitello Tonnato chef's special	€	14

ANTIPASTI CALDI

Gamberi fritti con sale e limone Prawns fried with sea salt and lemon	€	14
---	---	----

MINESTRE

Zuppa di pollo con tortellini Chicken soup with tortellini	€	5
Zuppa di parmigiano con crissini e prosciutto Parmesan soup with crissini and prosciutto	€	8

PASTA, FATTA A MANO

Ravioli di spinaci con crema di taleggio e tartufo Spinach ravioli with taleggio sauce and truffle	€	19
Penne con salsiccia e finocchio Penne with salsiccia and fennel	€	15
Spaghetti ai gamberi, vino bianco, pomodoro e basilico Spaghetti with prawns, white wine, tomato and basil	€	16
Ravioli di mezzaluna con crema di datteri di melanzane, prosciutto e parmigiano Half moon ravioli with aubergine date cream, prosciutto and parmesan	€	15
Tagliatelle al salmone e zafferano Tagliatelle with salmon and saffron sauce	€	15

SECONDI PIATTI DI CARNE

Saltimbocca di vitello su polenta con sablei Saltimbocca of veal on polenta with sablei	€	24
Filetto di manzo con fagiolini, patate e tartufo Fillet of beef with green beans, potatoes and truffle	€	27

SECONDI PIATTI DI PESCE

Merluzzo su verdure di lenticchie con pesto di prezzemolo Cod on lentil vegetables with parsley pesto	€	24
Salmerino, fregola, asparagi verdi e olive Char, fregola, green asparagus and olives	€	25