

PROPOSTE DELLA CUCINA

ANTIPASTI - STARTERS

SALTATA DI COZZE, CUBI DI PANE CROCCANTE, OLIO AL PREZZEMOLO <i>SAUTÉ OF MUSSELS, CRISPY CROUTONS, PARSLEY OIL</i>	16,00
SCAMPI IN SAOR DI PORRI E MANDORLE <i>SCAMPI IN LEEK AND ALMOND SAOR</i>	18,00
PIOVRA ALLA GRIGLIA, SALSА CHIMICURRI E MAIONESE DI PIOVRA <i>GRILLED OCTOPUS, CHIMICURRI SAUCE AND OCTOPUS MAYONNAISE</i>	19,00
ANTIPASTO SAN ISEPO DI MARE <i>SAN ISEPO SEAFOOD ANTIPASTO</i>	25,00
TARTARE DI BLACK ANGUS, SCALOGNO, TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO, CIALDA DI PARMIGIANO, POLVERE DI OLIVE NERE <i>BLACK ANGUS TARTARE, SHALLOT, PASTEURIZED EGG YOLK, PARMESAN WAFER, BLACK OLIVE POWDER</i>	18,00
TORTINO DI ASPARAGI, CREMOSO DI RICOTTA DI CAPRA, TOPINABUR MARINATO E ZEST DI LIME <i>ASPARAGUS TARTE, CREAMY GOAT'S MILK RICOTTA, MARINATED JERUSALEM ARTICHOKE WITH LIME ZEST</i>	17,00
ANTIPASTO PRIMAVERILE DI VERDURE <i>SPRING VEGETABLE APPETIZER</i>	17,00

PRIMI - FIRST COURSE

BIGOLI IN SALSА, TARALLO SBRICIOLATO <i>BIGOLI IN SAUCE, CRUMBLIED TARALLO</i>	16,00
CREMA DI BORLOTTI CON MALTAGLIATI, COZZE "MITILLA" ED OLIO AL PREZZEMOLO <i>CREAM OF BORLOTTI BEANS WITH MALTAGLIATI PASTA, "MITILLA" MUSSELS AND PARSLEY OIL</i>	18,00
CALAMARATA AL RAGU'DI PIOVRA <i>TAGLIATELLE WITH OCTOPUS RAGOUT</i>	19,00
GNOCCHI DI POLENTA, CREMA DI PISELLI E MENTA E SEPPIE AL NERO <i>POLENTA GNOCCHI, MINT AND PEA CREAM WITH CUTTLEFISH IN INK</i>	20,00
TAGLIATELLE AL RAGU' DI CORTILE, ZEST DI ARANCIA <i>TAGLIATELLE WITH 'CORTILE' SAUCE, ORANGE ZEST</i>	18,00
CALAMARATA, ASPARAGI, CREMA DI CARCIOFI E CARLETTI <i>LINGUINE, ASPARAGUS, CREAM OF ARTICHOKE AND CARLETTI SALAD</i>	17,00

I PREZZI POSSONO VARIARE IN BASE AL PRODOTTO SELEZIONATO, IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI
AVVISARE LO STAFF. COPERTO 2,50 EURO
PRICES CAN VARY ACCORDING TO PRODUCT SELECTED; PLEASE ADVISE STAFF OF ALLERGIES OR INTOLERANCE
€2.50 COVER CHARGE

PROPOSTE DELLA CUCINA



SECONDI - SECOND COURSE

SEPIE ALLA GRIGLIA, PURE' DI PATATE E PORRI, PISELLI CROCCANTI

GRILLED CUTTLEFISH, MASHED POTATO WITH LEEK, CRISPY PEAS

24,00

FILETTO O TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO, CREMA DI PATATE E ZAFFERANO E VERDURE DI STAGIONE

FILLET OR SLICE OF CATCH OF THE DAY, CREAMED POTATOES WITH SAFFRON AND SEASONAL VEGETABLES, PLEASE ASK THE STAFF

25,00

FRITTURA MISTA DI PESCE, MAIONESE AL LIMONE

MIXED, DEEP-FRIED FISH, LEMON MAYONNAISE

25,00

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA, CIPOLLA DISIDRATATA

CALF'S LIVER ALLA VENEZIANA, DRIED ONION

20,00

COPPA DI MAIALE "CBT" GLASSATA, PURE DI PATATE ROSSE

GLAZED "CBT" PORK COPPA, MASHED RED POTATOES

22,00

TAGLIATA DI BLACK ANGUS, CARCIOFI JULIENNE A CRUDO CONDITI

BLACK ANGUS TAGLIATA, JULIENNE OF RAW ARTICHOKES WITH VINAIGRETTE

24,00

BURGER DI CECI, INSALATA, POMODORO, CREMA DI RAPA E PATATE FRITTE RUSTICHE

CHICKPEA BURGER, SALAD, TOMATO, TURNIP CREAM AND RUSTIC FRIES

18,00

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE FRITTE RUSTICHE

FRENCH FRIES

6,00

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

6,00

INDIVIA, ARANCIA, MIELE D'ACACIA E NOCI

BELGIAN ENDIVE WITH PEAR AND WALNUT

7,00

FINOCCHIO, FETA, MENTA BASILICO E LIMONE

FENNEL, FETA CHEESE, MINT, BASIL AND LEMON

8,00

DOLCI - DESSERTS

PANNA COTTA

TIRAMISU

DOLCE DEL GIORNO

DESSERT OF THE WEEK, ASK THE STAFF

6,00

7,00

7,00

I PREZZI POSSONO VARIARE IN BASE AL PRODOTTO SELEZIONATO, IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

AVVISARE LO STAFF. COPERTO 2,50 EURO

PRICES CAN VARY ACCORDING TO PRODUCT SELECTED; PLEASE ADVISE STAFF OF ALLERGIES OR INTOLERANCE

€2.50 COVER CHARGE