

◆ PROPOSTE DELLA CUCINA

THE KITCHEN SUGGESTS

ANTIPASTI - STARTERS

SALTATA DI COZZE, CUBI DI PANE CROCCANTE, OLIO AL PREZZEMOLO <i>SAUTÉED MUSSELS, CRISPY CROUTONS, PARSLEY OIL</i>	16,00
SCAMPI IN SAOR DI PORRI E MANDORLE <i>SCAMPI IN SWEET-AND-SOUR LEEK AND ALMOND SAUCE</i>	18,00
PIOVRA ALLA GRIGLIA, CHIMICHURRI E MAIONESE DI PIOVRA <i>GRILLED OCTOPUS, CHIMICHURRI AND OCTOPUS MAYONNAISE</i>	19,00
ANTIPASTO SAN ISEPO DI MARE <i>SAN ISEPO SEAFOOD ANTIPASTO</i>	26,00
TARTARE DI BLACK ANGUS, SCALOGNO, TUORLO D'UOVO, CIALDA DI PARMIGIANO, POLVERE DI OLIVE NERE <i>BLACK ANGUS TARTARE, SHALLOT, PASTEURIZED EGG YOLK, PARMESAN WAFER, OLIVE POWDER</i>	19,00
CARPACCIO DI VITELLO "CBT", SALSA TONNATA, INSALATA RICCIA, POMODORINI CONFIT <i>"CBT" VEAL CARPACCIO, TUNA SAUCE, CURLY ENDIVE, CONFIT TOMATOES</i>	19,00
TORTINO DI SPINACI, CREMOSO DI RICOTTA DI CAPRA, CAPONATA <i>SPINACH FLAN, GOAT RICOTTA CREAM, CAPONATA</i>	18,00
BURRATINA, POMODORO VERACE E OLIO AL BASILICO <i>BURRATINA, HEIRLOOM TOMATO AND BASIL OIL</i>	17,00

PRIMI - FIRST COURSE

BIGOLI IN SALSA, TARALLO SBRICOLATO <i>BIGOLI PASTA IN ANCHOVY SAUCE WITH CRUMBLED TARALLO</i>	16,00
CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI CON MALTAGLIATI, COZZE "MITILLA" ED OLIO AL PREZZEMOLO <i>CANNELLINI BEAN CREAM WITH MALTAGLIATI PASTA, "MITILLA" MUSSELS AND PARSLEY OIL</i>	18,00
LINGUINE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO "MAZZARA" E CREMA DI BURRATA <i>LINGUINE WITH "MAZZARA" RED PRAWN TARTARE AND BURRATA CREAM</i>	22,00
TAGLIATELLE AL RAGU' DI CORTILE, ZEST DI ARANCIA <i>TAGLIATELLE WITH FARMHOUSE-STYLE RAGÙ AND ORANGE ZEST</i>	18,00
BIGOLI AI TRE POMODORI, MUDDICA E POLVERE DI OLIVE NERE <i>BIGOLI WITH THREE TYPES OF TOMATO, TOASTED BREADCRUMBS AND BLACK OLIVE POWDER</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

THE KITCHEN SUGGESTS

SECONDI - SECOND COURSE

SEPPIE ALLA GRIGLIA, QUENELLE DI PATATE E PORRI, POMODORI CONFIT <i>GRILLED CUTTLEFISH, POTATO AND LEEK QUENELLE, CONFIT TOMATOES</i>	24,00
FILETTO O TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO, CREMA DI PATATE E ZAFFERANO E VERDURE DI STAGIONE <i>FILLET OR SLICE OF CATCH OF THE DAY, CREAMED POTATOES WITH SAFFRON AND SEASONAL VEGETABLES, PLEASE ASK THE STAFF</i>	25,00
FRITTURA MISTA DI PESCE, MAIONESE AL LIMONE <i>MIXED FRIED SEAFOOD, LEMON MAYONNAISE</i>	25,00
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA, CIPOLLA DISIDRATATA <i>CALF'S LIVER ALLA VENEZIANA, DRIED ONION</i>	22,00
FILETTO DI MAIALE, CHUTNEY DI MELE RIDUZIONE DI VINO ROSSO <i>PORK FILLET MEDALLION, APPLE CHUTNEY, RED WINE REDUCTION</i>	23,00
TAGLIATA DI BLACK ANGUS E VERDURE DI STAGIONE <i>SLICED BLACK ANGUS BEEF AND SEASONAL VEGETABLES</i>	26,00
BURGER DI CECI, INSALATA, POMODORO, CREMA DI RAPA E PATATE FRITTE RUSTICHE <i>CHICKPEA BURGER, SALAD, TOMATO, TURNIP CREAM AND RUSTIC FRIES</i>	18,00

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE FRITTE RUSTICHE <i>RUSTIC FRIES</i>	6,00
CAPONATA <i>CAPONATA</i>	7,00
INDIVIA, PERE, NOCI E MIELE <i>ENDIVE, PEAR, ACACIA HONEY AND WALNUTS</i>	7,00

DOLCI - DESSERTS

PANNA COTTA	6,00
TIRAMISU	7,00
DOLCE DEL GIORNO	7,00
<i>DESSERT OF THE WEEK, ASK THE STAFF</i>	

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