

### Antipasti – Starters

Tavolozza di salumi e formaggi (7-2-10) Euro 16,00  
*Assorted cold cuts with mix cheeses*

Uovo, pane tostato, sedano rapa e fonduta (2-4-7) Euro 12,00  
*Egg, toasted bread,celeriac and cheese fondue*

Crema di cannellini al rosmarino e polipo arrostito (1) Euro 15,00  
*Rosemary-flavoured chickpeas cream and roasted octopus*

Salmone marinato con misticanze e burro leggermente piccante (2-5-7) Euro 14,00  
*Marinated salmon with herbs and lightly spiced butter*

Tartare di ricciola agli agrumi (5-15) Euro 18,00  
*Amberjack tartare with citrus flavour*

## Primi piatti – First Courses

Ravioli di salsiccia e patate con vellutata di castagne (2-4-7) Euro 14,00  
*Sausage and potato ravioli with chestnuts cream*

Linguine di Gragnano con aragostella e pomodorini (2-3-15) Euro 24,00  
*Whole wheat linguine with langoustine and cherry tomatoes sauce*

Spaghetti al pomodorino pachino e basilico (2) *🍴* Euro 13,00  
*Spaghetti with cherry tomatoes and basil*

Risotto mantecato agli agrumi e pesce persico dorato (1-2-4-5-7) Euro 15,00  
*Creamy Risotto with citrus fruits flavour and perch fish*

Strigoloni con crema di broccoli, acciughe e pane tostato (2-5) Euro 14,00  
*Strigoloni pasta with broccoli cream, anchovies and toasted bread*

Gnocchi di patate con funghi porcini, bacon e Casera (2-4-7) Euro 15,00  
*Potato gnocchi with Porcini mushrooms, bacon and Casera cheese*

## Le zuppe – Soups *🍴*

Minestrone di verdure profumato al basilico (1) Euro 10,00  
*Vegetable soup with basil flavour*

Crema di zucca con caprino mantecato (2-7) Euro 10,00  
*Pumpikin cream with caprino cheese*

## Secondi di Carne – Meat Main Courses

Costoletta alla Milanese con patate novelle al rosmarino (2-4-7-10) Euro 28,00  
*Breaded veal chop Milanese Style, baked potatoes and rosemary*

Carrè di agnello alle erbe con patate e carciofi (1-7-15) Euro 22,00  
*Rack of lamb with herbs, potatoes and artichokes*

Filetto di Manzo con fricassea di porcini e zucca (1-7) Euro 23,00  
*Grilled beef filet, with porcini mushrooms and pumpkin*

Suprema di pollo farcita con ricotta, pomodori secchi e olive,  
patate e scarola (1-2-7) Euro 15,00  
*Chicken supreme stuffed with ricotta, dried tomatoes and olives, potatoes and escarole*

## Secondi di Pesce – Fish Main Courses

Pesce fresco del giorno (5) Euro 18,00  
*Fresh fish of the day*

Grigliata mista di pesce di mare (3-5-15) Euro 25,00  
*Mix grilled fish (Prawns, shrimps, sea bass, swordfish, salmon, cuttlefish)*

Trancio di salmone alla plancia con crema di cavolfiore e broccoletti (5) Euro 16,00  
*Grilled Salmon steak with cauliflower cream and broccoli*

## Le Insalate – The Salads

<b>Insala caprese (7)</b> <i>Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)</i>	<b>Euro 13,00</b>
<b>Verdure alla brace</b> 🍴 <i>Grilled Vegetables</i>	<b>Euro 8,00</b>
<b>Insalata d'Autunno</b> <i>Autumn Salad</i>	<b>Euro 10,00</b>

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.

*Please inform your order taker of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.*

## I Dolci - Desserts

Tiramisù (2-4-7-10) Euro 7,00

Tortino al cioccolato caldo con cuore morbido, gelato al fiordilatte  
e salsa alla vaniglia (2-4-7-10) Euro 7,00  
*Molten chocolate cake, royal milk ice cream and vanilla sauce*

Semifreddo al mango con crumble al cocco (2-4-7-10) Euro 7,00  
*Mango “semifreddo” with coconut crumble*

Pera al vino rosso con spuma al caramello, gelato al fiordilatte  
e frolla al cioccolato (4-7-10) Euro 7,00  
*Red wine pear with caramel foam, royal milk ice cream and chocolate shortcrust*

Mosaico di frutta fresca Euro 9,00  
*Freshly sliced fruit*

Gelati assortiti (2-4-7-10) Euro 7,00  
*Assorted ice creams*

## Vini da Dessert al bicchiere – Dessert wines by glass

Passito di Pantelleria *Pellegrino* Euro 6,00

Moscato *Scanavino* Euro 5,00