

# DALLA NOSTRA CUCINA

## GLI ANTIPASTI *Starters*

Frittelle di baccalà mantecato con insalatina di patate e fagiolini al pesto leggero € 15,00  
*Fritters of creamy salt cod with potato and green bean salad with light pesto*

Carpaccio di tonno tonnato € 18,00  
*Tuna carpaccio with tuna sauce*

Tortino di astice, broccoletti, olive e couli di pomodoro all'arancia € 20,00  
*Small cake of lobster, broccoletti, olives and tomato couli with orange*

Insalata di punte d'asparago, uova di quaglia, vinaigrette al parmigiano € 15,00  
e julienne di barbabietole  
*Salad of asparagus tips, quail eggs, parmesan vinaigrette and stripes of beetroots*

Insalata di prosciutto d'oca affumicato con spinacini, carciofi e robiola fresca € 18,00  
di Roccaverano  
*Smoked goose ham salad with spinach, artichokes and robiola cheese*

Culatello di Zibello *Culatello ham* € 18,00

## I PRIMI PIATTI *First courses*

Fregola sarda mantecata con carciofi e moscardini all'inzimino € 15,00  
*Fregola with artichokes and curled octopus in inzimino*

Spaghetti alla chitarra con ragout di tonno fresco, melanzane e rucetta € 15,00  
*Spaghetti with tuna ragout, aubergines and rucetta salad*

Risotto giallo ai fiori di zuccina e polvere di liquirizia € 12,00  
*Risotto with courgette flowers and liquorice powder*

Lasagnette di melanzane, mozzarella, pomodoro fresco e basilico € 12,00  
*Lasagnette of aubergines, mozzarella, tomato and basil*

## I SECONDI *Main courses*

Burrata di Andria con cipolle rosse di Tropea cotte alla brace, puntarelle € 18,00  
e acciughe  
*Burrata cheese with grilled red onions, chicory hearts and anchovies*

Filetto di manzo alla griglia con insalata di fagioli cocco all'olio e rosmarino € 22,00  
*Grilled fillet of beef with bean and rosemary salad*

Trancio di pesce spada in camicia di pane alla mediterranea € 25,00  
*Slice of breaded swordfish*

Trancio di ricciola in crosta di patate e salsa acidula alla vodka € 25,00  
*Slice of amberjack with crispy potatoes and vodka sauce*

## I NOSTRI DOLCI *Our sweets*

Terrina al cioccolato fondente con salsa al caffè Euro € 10,00  
*Chocolate terrine with coffee sauce*

Crema di rabarbaro con gelato allo yogurt e frutto stella € 8,00  
*Rhubarb cream with yogurt ice-cream and carambola*

Cheesecake ai frutti di bosco € 8,00  
*Wild berries cheesecake*

Aspic di pere al vin brulé con gelato alla cannella € 8,00  
*Aspic of pears and red wine with cinnamon ice-cream*

Sformatino di pastiera napoletana con zabaione al limoncello e crema di pistacchio € 10,00  
*Pastiera cake with limoncello zabaione and pistachio cream*

*Servizio e coperto sono inclusi - Service and cover charges are included*