

Entrée:

La Parmigiana Light alla Provola

€16.00

Millefoglie di Melanzane al Forno, Salsa di Pomodoro, Basilico e colatura di Provola Affumicata
Millefoglie d'Aubergines au Four, Sauce de Tomate, Basilic et "Colatura" de Provola Fumée
Baked Eggplant Millefoglie. Tomato Sauce, Basil and Smoked Provola Sauce

Mozzarelle in Carrozza al Tartufo

€15.50

Crocchette di Mozzarella aromatizzate al Tartufo e la loro maionese al Tartufo
Croquettes de Mozzarella aromatisés à la truffe et leur mayonnaise à la Truffe
Truffle flavoured Mozzarella croquettes and their Truffle mayonnaise

Il Carpaccio di Mare

€17.50

Carpaccio di Polpo in Citronette con Sedano Fresco, Patate, Prezzemolo e Pepe Rosa
Carpaccio de Poulpe à la Citronette avec Céleri Frais, Pomme de Terre. Persil et Poivre Rose
Octopus Carpaccio in Citronette with Fresh Celery. Potatoes. Parsley and Pink Pepper

Il Carpaccio di Manzo

€17.00

Carpaccio di Manzo con Salsa al Tartufo. Nocciole Tostate, Rucola e Scaglie di Provolone Valpadana
Carpaccio de Boeuf Sauce à la Truffe. Noisettes Grillées, Roquette et Flacons de Provolone Valpadana
Beef Carpaccio with Truffle Sauce, Toasted Hazelnuts. Rocket and Flakes of Provolone Valpadana

Il tagliere di Salumi

€15.00

Selezione di Salumi 100% Italiani
Sélection de charcuterie 100% Italienne
Italian Cold Cuts Platter

Burratina e Caponata

€16.00

Burratina Affumicata, Foglie di Pane Croccante e Caponata Siciliana
Burratina Affumicata, Feuilles de Pain Croustillante et Caponata Sicilienne
Smoked Burratina. Crispy Bread Leaf and Sicilian Caponata

Quasi una Caprese

€15.50

Mozzarella di Bufala D.O.P. Pomadorini al Gazpacho e Basilico
Mozzarella di Bufala D.O.P. Gazpacho de Tomates Cerises et Basilic
Mozzarella di Bufala D.O.P. Cherry Tomatoes Gazpachi and Basil'

Calamari Fritti

€17.50

Calamari Fritti e Limone
Calamars Frits et Citron
Fried Squid and Lemon

Antipasto della Casa (pour 2 Personnes) €26.00

Antipasto Misto Secondo la Fantasia dello Chef
Antipasti mixte Selon la Fantaisie du Chef
Mixed appetizer according to the chef's imagination

Pates:

Il Risotto al Cavolo Rosso €20.00

Risotto al Cavalo Rosso, Gorgonzola D.O.P. Guanciale Croccante e Nocciole Tostate
Risotto au Chou Rouge. Gorgonzola D.O.P, Joue de Porc Croquant et Noisettes Grillées
Risotto with Red Cabbage, Gorgonzola D.O.P. Crispy Bacon and Toasted Hazelnuts

La Lasagna alla Zucca €18.50

Lasagna alla crema di Zucca. Besciamella. Speck e Scamorza Affumicata
Lasagna à la Creme de Potiron, Bechamel, Speck et Scamorza Fumée
Lasagna with Pumpkin Cream. Bechamel. Speck and Smoked Scamorza

I Ravioli €18.50

Ravioli farciti di Melanzane e Provola alla salsa di Pomodorini Burrata e Olio al Basilico Fatto in casa
Ravioli farcis avec Aubergines et Provola à la Sauce de Tomates Cerises. Burrata et Huile Basilic fait maison
Aubergine and Provola Stuffed Ravioli with Cherry Tomato Sauce. Burrata and Homemade Basil Oil

Le Fettuccine Mare e Monti €19.50

Fettuccine ai Funghi. Scampi. Pomodorini e Polvere di Capperi
Fettuccine aux Champignons, Scampi. Tomates Cerises et Capres en Poudre
Fettuccine with Mushrooms, Scampi. Cherry Tomatoes and Caper Powder

Le Orecchiette ai Broccoli €18.50

Orecchiette ai Broccoli, Salsiccia Italiana, Peperoncino E Pecorino Romano
Orecchiette aux Broccoli, Saucisse Italienne. Piment et Pecorino Romano
Orecchiette with Broccoli, Italian Sausage. Chili Pepper and Pecorino Romano

Gli Gnocchi al Tartufo €19.00

Gnocchi di Patate con Crema di Parmigiano Reggiano profumata al Tartufo e Noci
Gnocchi de Pomme de Terre à la Creme de Parmigiano Reggiano parfumée à la Truffe et Noix
Gnocchi Potatoes with Truffle-scented Parmigiano Reggiano cream and Walnut

Le Strascinate alle Cime di Rapa €19.00

Strascinate con Cime di Rapa, Acciughe, Pomadorini. Pangrattato Tostato e Cacioricotta Affumicato
Strascinate avec Cime de Navet. Anchois. Tomates Cerises. Chapelure Grillée et Cacioricotta Fumée
Strascinate with Turnip Greens. Anchovies. Cherry Tomatoes. Toasted Breadcrumbs and Smoked Cacioricotta

Viande et Poisson:

Il Polpo Grigliato

€26.00

Polpo Grigliato su Crema di Cime di Rapa. Purea di Carate, Pomodorini Confit e Cips di Patate dolci

Poulpe Grille sur Creme de Cime de Navet. Purée de Carottes. Tomates Cerises Confit et Cips de Pomme de Terre

Grilled octopus cream of turnip tops, Carrot Puree. Cherry Tomato Confit and Sweet Potato Chips

La Corona di Agnello ai Funghi

€30.00

Corona di Agnello al Forno. Salsa demiglace ai Funghi di Bosco e Patate al Forno

Couronne d'agneau au Four. Sauce Demiglace aux Champignons et Pomme de Terre au Four

Baked lamb crown. demiglace sauce with forest mushrooms and baked potatoes

La Tagliata di Manzo

€26.50

Entrecote di Manzo Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Glassa di Aceto Balsamico

Entrecote de Boeuf. Raquette, Copeaux de Parmigiano Reggiano et glaçage de Vinaigre Balsamic

Beef Entrecote, Rocket, Parmigiano Reggiano Flakes and Balsamic Vinegar Glaze

Il Filetto di Branzino alla Pizzaiola

€24.00

Filetto di Branzino in Salsa Pomodoro, Cipolla. Olive Nere e Peperoncino

Filet de Bar avec Sauce Tomate. Oignon. Olives Noires et Piment

Fillet of Sea Bass, Tomato Sauce, Onion, Black Olives and Pepper

Lo Spiedino Messinese

€22.00

Spiedino Fantasia di Involtini alla Messinese. Guanciale e Peperoni Croccanti

Brochette fantaisie de Roulade de Boeuf farcis au Chapelure Aromatise, Joue de Parc et Poivrons Craquants

Fancy skewer of "Bracirole Messinesi", Jowl Bacon and Crunchy Peppers

Les Grandes Salades:

Vegetariana

€15.50

Salade Mixte, Roquette, Carottes, Salade Rouge, Tomates Cerises, Legumes Grillées, Mozzarella di Bufala, Crouton de Pain et Huile au Basilic fait Maison

Italiana

€15.50

Salade Mixte. Roquette, Carottes. Salade Rouge. Tomates Sechées. Pignons de Pin,

Copeaux de Parmigiano Reggiano, Glassa de Vinaigre Balsamic et Crouton de Pain

Saumon

€17.00

Salade Mixte. Carottes. Roquette. Ciboulette, Ricotta. Saumon Fumé et Amandes

