





# Antipasti - Starters

- Parmigiana di melanzane**  € 13,00  
Eggplant Parmigiana  
Parmigiana d'aubergines
- Fiori di zucca in tempura, salsa pizzutello** € 13,00  
Pumpkin flowers in tempura, pizzutello sauce  
Fleurs de citrouille en tempura, sauce pizzutello
- Alici ripiene con baccala e maionese** € 16,00  
Stuffed anchovies with cod and mayonnaise  
Anchois farcis à la morue et mayonnaise
- Burrata con pesto di pomodori secchi e crema di carciofi**  € 15,00  
Burrata with artichoke cream and dried tomatoes  
Burrata à la crème d'artichaut et tomates séchées
- Vitello Tonnato Tradizionale**  € 17,00  
Girello di vitello Piemontese cotto a bassa temperatura, con salsa tonnata tradizionale  
vitello tonnato (poached veal served cold in a tuna mayonnaise)  
Vitello tonnato (rôti de veau à la sauce au thon)
- Insalata di polpo\* con arance e mandorle**  € 18,00  
octopus salad with oranges and almonds  
salade de poulpe avec des oranges et amandes

Gluten Free  Coperto € 2,00

\*secondo la stagione il prodotto può essere surgelato.  
depending on availability these products could be frozen



# Primi Piatti

## *Pasta & Rice Dishes Pasta fresca artigianale*




<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> Spaghetti pasta fresca, calamari, gamberi pomodorini Spaghetti frais, calamars, crevettes, tomates cerises Fresh spaghetti pasta, squid, shrimp, cherry tomatoes	€ 17,00
<b>Paccheri alla genovese Napoletana</b> Paccheri, carne macinata, cipolla, aromi Paccheri pasta, Minced meat, onion, flavourings Paccheri pasta, Viande hachée, oignon, arômes	€ 14,00
<b>Ravioli ricotta e spinaci con burrata e bottarga</b> Ricotta and spinach ravioli with burrata and bottarga Raviolis à la ricotta et aux épinards avec burrata et bottarga	€ 16,00
<b>Tagliolini al tartufo</b> Tagliolini pasta with truffle Tagliolini à la truffe	€ 19,00
<b>Linguine Datterino giallo, burrata , pistacchio</b> Linguine with wheat germ, yellow cherry tomatoes, burrata, pistachio. Linguine au germe de blé, tomates cerises jaunes, burrata, pistache	€ 16,00
<b>Tagliolini con crema di fiori di zuccina e crudo croccante</b> Tagliolini with courgette flower cream and crunchy ham Tagliolini à la crème fleur de courgette et jambon croustillant	€ 16,00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti carbonara Spaghetti à la carbonara	€ 15,00

Coperto € 2,00




\* secondo la stagione il prodotto può essere surgelato.  
depending on availability these products could be frozen



## Secondi Carne - Meat Main Courses

- Tagliata di manzo spinacino , grana e guanciale**  € 22,00  
Sliced beef with spinach, Grana cheese, and guanciale  
Tranche de bœuf aux épinards, au fromage Grana et au guanciale
- Costata di manzo alla griglia blu di capra 500g**  €26,00  
Grilled beef rib-eye steak with goat blue cheese 500g  
Côte de bœuf grillée au fromage bleu de chèvre 500g
- Filetto di maiale con crema di pomodoro secco e cipolla caramellata** € 18,00  
Pork tenderloin with dried tomato cream and caramelized onion  
Filet mignon de porc à la crème de tomates séchées et oignons caramélisés
- 1/2 galletto ai ferri con patate stufate**  € 18,00  
1/2 grilled chicken with sautéed potatoes.  
1/2 poulet grillé avec des pommes de terre sautées.



## Secondi Pesce - Fish Main Courses

- Tonno pinna gialla grigliata, con spinaci, datteri e nocciole tostate**  € 22,00  
Grilled yellowfin tuna with baby spinach, dates, and toasted hazelnuts  
Thon à nageoire jaune grillé avec des pousses d'épinards, des dattes et des noisettes grillées
- Polpo alla griglia con fave e burrata\***  € 21,00  
Grilled octopus with fava beans and burrata  
Poulpe grillé aux fèves et burrata
- Filetto Orata Alla griglia con carciofi**  € 19,00  
Grilled sea bream fillet with artichokes  
Filet de daurade grillé aux artichauts
- Gran fritto misto mare calamari, gamberi sgusciati Cipolla rossa in tempura \*** €18,00  
Fried battered squid and peeled prawns oignon rouge en tempura  
Fried mixtes , crevettes, et calmar red onion in tempura

Gluten Free.  \* secondo la stagione il prodotto può essere surgelato.  
depending on availability these products could be frozen

# Contorni e Insalate

## Vegetables Side Dishes & Side Salads

<b>Patatine fritte</b> French fried potatoes chips	€ 6,00
<b>Patate mediterranea</b> flavored potatoes pommes de terre aromatisées	€ 6,00
<b>Verdure ai ferri</b>  Grilled Vegetables légumes grillés	€ 7,00
<b>Insalata mista</b>  Mixed Salad salade mixte	€ 6,00
<b>Insalata verde</b>  Green Salad salade verte	€ 4,00
<b>Spinacino al burro</b>  Buttered spinach Épinards au beurre	€ 7,00

## Dolci della casa – Desserts

Chiedere la carta dei nostri Dessert al personale di sala  
Ask our desserts for the room staff  
Pour les notre desserts demandez la carte aux personnel

Gluten Free  Coperto € 2,00

\* secondo la stagione il prodotto può essere surgelato.  
depending on availability these products could be frozen

