

La Nostra selezione stagionale

*"In principio siamo noi stessi dei
buongustai"*

... dal 1970

Antipasti

Starters

Cappasante foies gras <i>Scallops foies gras</i>	€ 28,00
Carpaccio di pesce (tonno, ricciola, gamberi, scampi) <i>Sea food carpaccio</i>	€ 32,00
Flan di asparagi con fonduta di parmigiano <i>Asparagus flan with parmesan fondue</i>	€ 18,00
Salmon "upstream" affumicato con crostini integrali <i>Upstream smoked salmon with whole wheat crostini</i>	€ 22,00
Polpo grigliato su broccoli e pane croccante <i>Grilled octopus on broccoli and crusty bread</i>	€ 20,00
Tiepido di mare <i>Warm sea food salad</i>	€ 22,00
Terrina di foie gras servita con pan brioche e confettura <i>Terrine of foie gras served with brioche and jam</i>	€ 22,00
Tartare di Fassone con insalatina <i>Fassone beef tartare with leaf salad</i>	€ 18,00
Passatina di ceci con gamberi, aragosta e sogliola <i>Chickpea puree with prawns, lobster and sole</i>	€ 28,00
Rossetti in due varianti con carciofi <i>Rossetti two variants with artichokes</i>	€ 24,00

Farinacei

Pasta and rice dishes

Risotto al limone con carpaccio di gamberi <i>Lemon risotto with shrimp carpaccio</i>	€ 22,00
Paccheri al pomodoro dei Monti Lattari <i>Paccheri with tomato from the Lattari Mountains</i>	€ 18,00
Tagliolini asparagi rosso d'uovo <i>Egg red asparagus noodles</i>	€ 18,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i>	€ 18,00
Tagliatelle con gamberi e carciofi <i>Home made tagliatelle with prawns and artichokers</i>	€ 18,00
Ravioli di ricciola con crostacei <i>Amberjack ravioli with shellfish</i>	€ 20,00
Trenette al pesto genovese con patate e fagiolini <i>Linguini with Genoese basil pesto, potato and greenbeans</i>	
Pansotti in salsa di noci <i>Pansotti in walnut sauce</i>	€ 18,00
Spaghetti aglio olio e bottarga di Favignana <i>Spaghetti with garlic, oil and bottarga di Favignana</i>	€ 20,00
Tortello asparagi e capesante e nocciole <i>Tortello with asparagus and scallops and hazelnuts</i>	€ 20,00

Pesci

Fish

Aragosta alla catalana € 120,00 al Kg.
Catalan lobster

Dentice, Orate o branzino al sale € 80,00 al Kg.
Denlex sea bream or sea bass in salt

Sogliola dorata con asparagi € 24,00
Grilled sole with asparagus

Insalata di stoccafisso con patate e olio nuovo € 18,00
Stock-fish with potatoes and olive oil

Frittura di pesce con verdure* € 22,00
Fried fish with vegetables

Noci di pescatrice caponata di melanzane € 24,00
Aubergine caponata monkfish nuts

Baccalà "Morro" con purea di patate e zafferano € 26,00
Baccalà "Morro" with potatoes puree and saffron

Rombo con insalata belga ai capperi € 26,00
Turbot with belgian capers salad

*parzialmente congelato
*partially deep frozen

Il nostro menù è realizzato con prodotti freschi ed è pertanto suscettibile alle disponibilità del mercato. Alcuni dei nostri prodotti sono trattati con abbattitore di temperatura (pesce crudo, pasta ripiena, dolci) regolamento CE 853/2004.

Our menu is composed with fresh products, and could change depending on the market. Some of our products are treated with shock freezer (raw fish, stuffed pasta, sweet) Regulation EC853/2004.

Carni ***Meat***

Filetto con asparagi e taleggio <i>Fillet with asparagus and taleggio</i>	€ 28,00
Classica cotoletta alla milanese con le sue patatine <i>Veal cutlet "milanese" style and roasted potatoes</i>	€ 26,00
Carrè di agnello infornato con patate <i>Roasted lamb loin with potatoes</i>	€ 26,00
Scaloppa di Foiegras spadellato con mele <i>Foiegras escalope with apples</i>	€ 24,00
Pluma di maiale iberico <i>Pluma of Iberian pork</i>	€ 25,00
Filetto al pepe rosa <i>Filet with pink pepper</i>	€ 28,00
Asparagi alla parmigiana <i>Asparagus parmesan</i>	€ 18,00

Formaggi ***Cheese***

Selezione di formaggi con confettura e noci <i>Cheese selection with walnuts and jam</i>	€ 14,00
---	---------

Dolci e Frutta

Sweets and Fruit

€ 8,00

Soufflè al cioccolato Valrhona
Valrhoma chocolate soufflé

Torta friabile alle mele con salsa alla cannella
Apple puff pastry with cinnamon sauce

Fondente al cioccolato e cialda alla mandorla, e lamponi
Chocolate mousse with almonds and raspberries

Zabaglione al marsala "De Bartoli"
Zabaglione with "De Bartoli" marsala

€ 10,00

Semifreddo alla nocciola
Hazelnut parfait

Cassata siciliana
Sicilian cassata

Tiramisù
Tiramisù

Coperto

€ 4,00

Servizio ed IVA inclusi
Service charge and Vat included

ALLERGENE NON E' VELENO

(ma qualcuno ci deve prestare attenzione)

Per i Clienti che soffrono di allergie o intolleranze alimentari in ottemperanza al regolamento UE 1169/2011 è disponibile un menù con l'indicazione precisa tutti i possibili allergeni presenti nelle nostre preparazioni.

Per cortesia chiedere al personale.

ALLERGEN DON'T POISON

(but someone has to pay attention)

For customers who have allergies or intolerances in accordance with the EU Regulation 119/2011 menu is available with indication of all possible allergens present in our preparations.

Please ask the staff.