

Antipasti

Starters

Insalatina di seppioline, gamberi e misticanza dell'orto Cuttle fish, prawns and greens salad	€ 16,00
Ricciola marinata all'anice stellato con cubetti e dressing di mango Star anise marinated amberjack with mango cubes and mango dressing	€ 20,00
Cheesecake di gamberi con infusione di cocco e menta Prawns cheesecake with coconut and mint infusion	€ 18,00
Polpo arrostito con salsa di alici e cipolla bruciata Roasted octopus with anchovy and burned onion sauce	€ 17,00
Carpaccio di bufala, erbe spontanee, croccantini di Parmigiano, salsa cetrioli e curry Buffalo caraccio, wild herbs, Parmigiano cheese crunches and cucumber and curry sauce	€ 15,00
“Colori e sapori dell'orto” Gazpacho di pomodoro con verdure esitive “Colors and flavors from the garden” Tomatoes gazpacho with summer vegetables	€ 16,00
I nostri fritti Our assorted fried	€ 15,00

Primi Piatti
First Courses

Mischiato di pasta in zuppa di pesce di scoglio e frutti di mare Blended pasta in fish and sea food soup	€ 16,00
Fresina con vongole, taratufi e pistilli di zafferano Fresine pasta with clams, sea truffles, saffron pistils	€ 18,00
Linguine aglio, olio, tonno fresco e bottarga di muggine Linguine pasta with garlic, olive oil, fresh tuna and mullet bottarga	€ 19,00
Risotto al ragù bianco di gallinella di mare, erba cipollina e scorzone nero del Faito Risotto with gurnard white ragout, chive and black truffle from Monte Faito	€ 20,00
Spaghetti con zucchine, i suoi fiori, pepe del mulinello e Provolone del Monaco Spaghetti pasta with zucchini and its flowers, ground pepper and Provolone del Monaco cheese	€ 16,00
Ravioli ripieni di fior di latte e provola affumicata con pomodorini dell'orto Ravioli pasta stuffed with Fior di Latte cheese and smoked cheese, fresh tomatoes sauce	€ 16,00
Gnocchetti di patate ai sentori di erbe delle colline Vicane e grue di cacao Potatoes gnocchi with herbs from local hills and cocoa grue	€ 17,00

Secondi Piatti

Main Courses

Pescato del giorno con salsa di alici fresche alla puttanesca	€ 20,00
Fish catch of the day in anchovy sauce with black olives, capers and tomatoes	
Pesce bandiera con pane saporito e melanzane in agrodolce	€ 20,00
Silver scabbardfish with savoury bread and bitter-sweet eggplant	
Gamberi arrosto, la sua essenza, broccoli e quenelles di patate	€ 18,00
Roasted prawns in its essence, broccoli and potatoes quenelles	
Frittura di paranza	€ 17,00
Mixed fried fresh fishes	
Filetto di manzo con cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito	€ 22,00
Beef fillet with roasted onions and black truffle from Monte Faito	
Guancia di vitellone alla birra con porro e patate soffiate	€ 19,00
Beer braised veal cheek with leek and soufflé potatoes	
Petto di pollo nostrato al melone cantalupo e terrina di patate	€ 18,00
Local chicken breast with cantaloupe and potato terrine	
La Parmigiana	€ 14,00
The Parmigiana	
Contorni di stagione, insalate, patatine fritte	€ 6,00
Seasonal side dishes, salads, french fries	

Per i clienti più piccoli....

For younger guests....

Gnocchetti al pomodoro € 12,00

Tomatoes gnocchi

Spaghetti Bolognese € 12,00

Spaghetti Bolognese

Cotoletta con patatine € 13,00

Breaded cutlet with french fries

Battuta di manzo alla griglia con patatine € 14,00

Grilled thin beef with french fries

Trancio di pesce alla brace con misticanza € 16,00

Grilled fish fillet with garden's salad

Dessert

Dessert

Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor	€ 10,00
Baba al rum con frutti di bosco e crema chantilly Rum baba with berries and chantilly	€ 10,00
Tartelletta agli agrumi della costiera e frutta di stagione Local citrus and seanson's fruits tart	€ 10,00
Spumone al cioccolato, Maraschino e terra di cacao Chocolate mousse, Maraschino liquor and cocoa soil	€ 10,00
Tiramisù Tiramisu	€ 10,00
Composizione di frutta di stagione Season's fruits composition	€ 8,00
Gelati Ice creams	€ 6,00
Coperto Cover charge	€ 2,00

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



FEDERALBERGHI

Federazione delle Associazioni Italiane Allergici e Intolleranti