

MENU

Antipasti di terra

Appetizers

Tagliere di affettati misti, formaggio tenero, sott'oli e crescentine. € 16

Cuttings of cold meats, cheese, with pickles and crescentine.

Uovo poché a bassa temperatura con crema di pecorino, funghi galletti e crumble di noci. € 18

Low temperature poché egg with pecorino cream, Galletti mushrooms and walnut crumble.

Antipasti di mare

Seafood Appetizers

Carpaccio di salmone con mandorle tostate, salsa allo yogurt e pan brioche. € 18

Thinly sliced salmon fish with toasted almonds, yogurt sauce and brioche bread.

Baccalà mantecato, polenta fritta al nero di seppia e crema di friggitelli. € 16

Creamed cod, fried polenta with cuttlefish ink and friggitelli cream.

Souté di cozze e vongole. € 16

Mussels and clams Souté.

Sgombro aromatizzato, pane tostato e verdure fresche, crema al basilico e salsa pil-pil. € 16

Flavored mackerel, toasted bread and fresh vegetables, basil cream and pil-pil sauce.

Primi di terra

First courses

Tortellini in brodo di cappone. € 14

Tortellini in cappon broth.

Tortellini in crema di parmigiano. € 15

Tortellini in parmesan cream.

Gramigna al ragù di salsiccia. € 12

Gramigna with sausage ragù.

Tagliatelle alla bolognese. € 12

Tagliatelle Bolognese.

Bigoli cacio e pepe. € 13

Bigoli cheese and pepper

Lasagne (Sabato e Domenica). € 14

Lasagne (only Saturday and Sunday).

Primi di mare

First seafood courses

Spaghetti alle vongole. € 16

Spaghetti with clams.

Risotto al profumo di mare (bianco). € 16

Seafood risotto.

Chitarrina alla bottarga, cozze e pomodorino. € 16

Chitarrina with bottarga, mussels and cherry tomato.

Mezze maniche al profumo di gamberi e peperoni, polvere di capperi e fili di peperoncino. € 18

Mezze maniche with the scent of prawns and peppers, caper powder and threads of chilli pepper.

Secondi di terra

Second courses with meat

Cotoletta alla bolognese. € 18

Bolognese cutlet.

Tagliata di manzo. € 23

Grilled beef slice.

Coniglio in porchetta. € 18

Rabbit in porchetta.

Petto d'anatra al profumo di sottobosco. € 18

Duck breast flavored with undergrowth.

Secondi di mare

Second courses with fish

Cappe sante gratinate. € 16

Gratinated holy caps.

Fritto misto. € 22

Mixed fried fish.

Polpo gratinato con cicoria saltata, purè di fave e la sua salsa. € 18

Octopus au gratin with sautéed chicory, broad bean purée and its sauce.

Seppioline saporite con crema di piselli e aglio nero. € 16

Tasty cuttlefish with pea cream and black garlic.

Contorni

Sides

Cicoria saltata. € 7
Sautéed chicory.

Insalata mista. € 5
Mixed salad.

Verdure grigliate. € 7
Grilled vegetables.

Patate al forno. € 5
Baked potatoes.

Patate fritte. € 6
French fries.

Dolci

Desserts

Crema fritta. € 8

Fried cream.

Zuppa inglese € 7

Trifle.

Mille foglie scomposta. € 7

Fiordilatte bolognese. € 7

Crema di mascarpone al pistacchio. € 8

Pistachio mascarpone cream.

Cantucci e Passito. € 8

Tortino di mele con crema. € 8

Apple cake with cream.

