

ANTIPASTI TERRA

Gran tagliere di salumi e formaggi | 18,00
Mixed cold cuts and cheeses platter

Bresaola, mela verde, grana e noci | 18,00
Bresaola, green apple, walnuts and Grana flakes

Bocconcini croccanti di pollo fritto con majo agli agrumi | 15,00
Home made fried chicken nuggets served whit citrus majo

Prosciutto crudo, fior di latte e melone invernale | 18,00
Parma ham, mozzarella and winter melon

ANTIPASTI MARE

Gran misto di delizie di mare crude e cotte | 23,00
Fisherman's seafood platter

Polpo rosticcato crema di cannellini e pomodori secchi | 19,00
Roasted octopus, creamy "cannellini" beans and dried tomatoes

Baccalà alla romana con crostini di polenta | 18,00
Salt cod roman style and crispy polenta bites

Brodetto di crostacei e frutti di mare | 19,00
Seafood and shellfish stew



LE INSALATONE

Caesar salad con pollo grigliato e guanciale croccante | 17,00
Caesar salad whit grilled chicken and crispy bacon

Insalata dell'orto: spinacino, radicchio, pere, brie, pomodori secchi e noci | 17,00
Winter garden salad: radicchio, spinac, pears, brie, dried tomatoes, walnuts

Insalata nord sud: salmone affumicato, broccoli, arance, olive nere, crostini | 17,00
North and south salad: smoked salmon, broccoli, orange, olives, rustic crostini

PRIMI PIATTI MARE

Spaghettoni imperiali con crostacei e frutti mare | 25,00
Imperial seafood spaghettoni

Tonnarelli con seppiette carciofi e bottarga | 23,00
Tonnarelli whit baby squids, articiokes and bottarga

Mezzi paccheri al filetto di spigola con broccoli, olive e pinoli | 21,00
Mezzi paccheri whit sea bass, broccoli, pinenuts and olives

PRIMI PIATTI TERRA

Tonnarelli alla amatriciana | 18,00
Tonnarelli whit cured pork cheek, tomato sauce and pecorino cheese

Spaghettoni alla carbonara | 19,00
Spaghettoni with cured pork cheek, eggs and pecorino cheese

Tonnarelli cacio e pepe | 18,00
Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

Fettuccine al ragù di scottona | 20,00
Fettuccine whit tender beef ragù

Ravioli di ricotta, crema di parmigiano e lime | 20,00
Ricotta ravioli whit parmesan cream and lime

Risotto alla crema di zucca gorgonzola e nocciole tostate | 19,00
Pumpkin cream risotto whit gorgonzola and hazelnuts



IL PESCE

Grigliata mista di pesce | 29,00
Mixed grilled fish

Filetto di spigola gratinata con carciofi, patate e pomodorini confit | 20,00
Gratinated sea bass fillet with artichokes and new potatoes

Frittura di calamari* e gamberi | 21,00
Fried calamari and shrimps

Tagliata di tonno al sesamo con misticanza e riduzione di balsamico | 24,00
Red tuna steak with sesame seeds, garden mix and creamy balsamico

LA CARNE

Filetto di manzo in salsa al Chianti con patate al forno e verdure di stagione | 28,00
Beef Fillet in Chianti sauce with baked potatoes and seasonal vegetables

Tagliata di pollo con rucola, pomodorini e scaglie di grana | 19,00
Grilled chicken breast with arugula, cherry tomatoes, and parmesan cheese flakes

Bistecca di Angus alla griglia (350gr) con patatine fritte* e verdure di stagione | 30,00
Grilled Angus beef steak with season vegetable and french fries

Maxi burger deluxe con patatine fritte* e salsa bbq | 21,00
Deluxe Maxi Burger served with french fries and BBQ sauce

Fagottini di vitello con crudo di Parma in salsa al vino bianco | 22,00
Veal bundles with Parma ham in white wine sauce

CONTORNI

Patate al forno | patatine fritte* | 7,00
Baked potatoes | french fries

Cicoria ripassata | Broccoli all'agro | 7,00
Sauteed cicory | Steamed broccoli

Insalata mista | 7,00
Mixed salad



I DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù | 7,00

Cheese cake ai frutti di bosco | 7,00
Cheese cake whit mixed berries

Millefoglie crema al mascarpone e nutella | 7,00
Pastry whit cream and nutella

Pannacotta con caramello croccante e crumble di amaretti | 7,00
Panna cotta whit crispy caramel and italian almond cookies

Strudel di mele caldo con gelato alla vaniglia | 7,00
Warm apple pastry strudel served whit vanilla ice cream

Sorbetto al limone | 7,00
Lemon sorbet

BEVANDE, CAFFETTERIA E LIQUORI

Acqua minerale | 2,50

Coca-cola, fanta, sprite | 4,00

Birra alla spina piccola | 6,00

Birra bottiglia 33cl | 6,00

Birra alla spina media | 8,00

Espresso / Espresso decaffeinato / Orzo | 2,00

Espresso doppio americano | 3,00

Espresso corretto | 3,00

Cappuccino | 3,00

Infusi | 4,00

Grappe | 6,00

Amari | 5,00

Legenda - legend:

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti ittici somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

In mancanza di prodotto fresco, i piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima surgelata all'origine.

Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni.

Some fresh products of animal origin, as well as fish products administered raw, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to reg. CE 852/04 and reg. CE 853/04

In the absence of fresh product, the dishes marked with (*) are prepared with raw material frozen at the origin.

Allergens: the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of allergenic substances before ordering.

During preparations in the kitchen, contamination cannot be excluded.

