

ANTIPASTI - APPETIZERS

Carpaccio di branzino nostrano con extra vergine e misticanza
Local seabass carpaccio with extra vergine olive oil and salad 4
€27,00

Vellutata di patate e porri con crudo di mazzancolle e pinoli tostati
Potatoes-leeks cream soup with raw prawns and roasted pine nuts 2, 4, 8
€ 23,00

Flan di zucca con crema di robiola, semi di papavero e guanciale croccante
Pumpkin's flan with robiola cheese-cream, poppy seeds crispy bacon 3, 7, 8
€21,00

Sarde in saor e baccalà mantecato con polenta biancoperla e taggiasche
Purée of dried cod with white polenta, black olives and "Sarde in saor" sardines fried and marinated with onions, raisins and pine nuts 1, 4, 8
€22,00

Insalatina tiepida di piovra nostrana con crema di cime di rapa,
patate novelle al burro e timo, cavolfiori e taggiasche
Local Octopus with turnip green cream, young potatoes
in butter and thyme, cauliflower, taggia olives 7, 14
€27,00

Tartare di manzo con senape in grani, cucunci, scalogno al forno e
Tartufo nero fresco
Beef tartare with grain mustard, caper berries, Baked shallot and
fresh black truffle 3, 8, 10
€28,00

Coperto € 6,00 (incluso con la scelta di 2 piatti per persona)
Cover charge €6,00 (included with the choice of 2 dishes per person)

Non facciamo conti separati - No splitting bills

LEGENDA ALLERGENI:

1 Cereali, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano,
10 Senape, 11 Semi di sesamo, 12 Anidride solforosa, 13 Lupini, 14 Molluschi

ALLERGENS

1 Cereals, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soybeans, 7 Milk,
8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame seeds, 12 Sulphites, 13 Lupin, 14 Molluscs

Il pesce è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del
Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Servizio non incluso, a vostra discrezione - Service charge not included, at your discretion

PRIMI - PASTA DISHES

Spaghetti Mancini con moeche, agretti e lemongrass
Spaghetti with soft shell crabs, agretti and lemongrass 1, 2
€26,00

Tagliolini fatti in casa con carciofi, bottarga di branzino e pinoli
Home made tagliolini with artichokes, sea bass roe and pine nuts 1, 3, 4, 8
€24,00

Tagliatelle fatte in casa al ragù di coniglio, Parmigiano 40 mesi e
rosmarino
Home made tagliatelle with rabbit ragout, Parmigiano 40 month
and rosemary 1, 3, 7, 9
€23,00

Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta di bufala, cime di rapa e pinoli
al burro e timo
Homemade ravioli filled with buffalo ricotta, turnip tops and pine
nuts with butter and thyme 1, 3, 7, 8
€25,00

Gnocchi fatti in casa con calamaretti nostrani, broccoli,
peperoncino fresco e crema di topinambur
Homemade potatoes gnocchi with local baby squids, broccoli, fresh
chilli pepper and Jerusalem artichoke cream 1, 3,, 14
€26,00

SECONDI - MAIN DISHES

Filetto di volpina selvaggia scottato con bieta rossa ripassata e zucca
Seared wild grey mullet fillet with sautéed red chard and pumpkin 1, 4
€31,00

Fritto nostrano con sarde, sardoni, triglie, moli, sogliola e verdure
con maionese alla paprika
Fried mixed local fish and vegetables with paprika mayo 1, 3, 4, 5
€29,00

Costolette di agnello scottate con salsa verde, carciofi al timo,
e patatine al forno
Seared lamb chops with salsa verde, artichokes with thyme,
and baked chips 1, 4, 7, 8
€34,00

Fegato di vitello alla veneziana
Veal liver venetian style 7
€29,00