

ANTIPASTI – STARTERS

Fior di prosciutto crudo con perle di melone cantalupo e foglie di pane carasau

Raw ham with cantaloupe melon and carasau bread (1) - € 16

Tartare di manzo piemontese con insalatina di mela verde, raspadura e pan brioche

Beef tartare with green apple salad, raspadura and brioche bread (1, 3, 7) - € 17

Ventaglio tiepido di tonno*, scamorza e mango con verdure, riduzione di soia

Warm tuna, scamorza cheese, mango with vegetables and soy sauce (4/6/7) - € 18*

Pinsa* con rucola, pomodorini, crudo e straciatella

Pinsa with rocket, cherry tomatoes, raw ham and straciatella cheese (1/7/12) - € 16

INSALATE – SALADS

Insalata Greca - Misticanza, pomodori ramati, cetrioli, cipolla rossa, feta, olive taggiasche, origano

Greek Salad - Mixed salad, tomatoes, cucumbers, red onion, feta, Taggiasca olives, organ (7) - 15€

Caprese con burrata – Sinfonia di pomodorini gialli, neri, del pendolo, cuore di bue, burrata di bufala

Yellow and black cherry tomatoes and buffalo burrata (7) - € 15

Insalata Nizzarda - Misticanza, pomodorini, fagiolini, patate, uova, olive nere, pollo confit

Niçoise Salad - Mixed salad, tomatoes, green beans, potatoes, eggs, olives, chicken confit (3) - € 15

PRIMI – FIRST COURSE

Spaghetto fresco con cozze, pomodorino giallo e pane profumato al timo

Spaghetti with mussels, yellow cherry tomato and thyme flavoured bread (1, 3, 12, 14) - € 15

Calamarata con zucchine e fiori mantecati con pecorino romano DOP

Calamarata with zucchini and pecorino cheese DOP (1, 7) - € 14

Penne rigate integrali, pesto di pomodori essiccati, straciatella e mandorle tostate

Whole meal penne, dried tomato pesto, straciatella cheese and toasted almonds (1, 7) - € 15

SECONDI – SECOND COURSE

Cotoletta di vitello con patatine fritte, rucola e pomodorini
Veal cutlet with French fries, rocket and cherry tomatoes (1, 3) - € 28

Medaglione di maialino in crosta di nocciole e trifolata di carote
Pork medallion in hazelnut crust and sautéed carrots (1, 5, 12) - € 21

Tonno* spadellato, datterini, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e spinacini freschi
Sautéed tuna, tomatoes, Taggiasca olives, capers and fresh spinach (4) - € 27

Suprema di pollo alla griglia con verdure grigliate - € 18
Grilled Chicken supreme with seasonal grilled vegetables

Costata di manzo (500gr) e patate steakhouse* - € 35
*Ribeye steak (500gr) with steakhouse potatoes**

DOLCE E FRUTTA – DESSERT

Tiramisù al pistacchio e limoncello
Pistachio and limoncello Tiramisu (1, 8, 12) - € 8

Semifreddo al passion fruit con croccante di nocciole e salsa ai lamponi
Passion fruit semifreddo with hazelnut and raspberry sauce (1, 8) - € 7

Macedonia di fragole con gelato alla vaniglia e scaglie di cioccolato bianco
Strawberries with vanilla ice cream and white chocolate (7) - € 7

Tagliata di frutta fresca - € 7
Sliced Fresh Fruit

Allergeni

1. Glutine e derivati / Cereals - 2. Crostacei e derivati / Crustaceans - 3. Uova e derivati / Eggs - 4. Pesce e derivati / Fish - 5. Arachidi e derivati / Peanuts - 6. Soia e derivati / Soybeans - 7. Latte e derivati / Milk - 8. Frutta a guscio / Nuts namely: hazelnuts, almonds, pistachio, nuts - 9. Sedano e derivati / Celery - 10. Senape e derivati / Mustard - 11. Sesamo e derivati / Sesame seeds - 12. Anidride solforosa e solfiti / Sulfur Dioxide and sulphites - 13. Lupini e derivati / Lupins - 14. Molluschi e prodotti basati su molluschi / Molluscs

*Puo essere prodotto congelato / *the product could be frozen