

ANTIPASTI & PIATTI FREDDI Starters / Big Salads (*) (**)

Guazzetto di polipo mediterraneo con crostini	18,00 €
<i>Stew of Mediterranean octopus with croutons</i>	
Coda di gamberi spadellati con porcini in bella vista	20,00 €
<i>Sautéed shrimp tails with porcini mushrooms in plain sight</i>	
Insalata di astice su cubo di riso nero venere alle verdure e melograno	32,00 €
<i>Lobster salad on venus black rice cube with vegetables and pomegranate</i>	
Tartare di salmone marinato con la senape, crostini ed erba cipollina	18,00 €
<i>Marinated salmon tartare with mustard, croutons and chives</i>	
Tartare di filetto di manzo con fonduta di parmigiano e crostini	24,00 €
<i>Beef fillet tartare with parmesan fondue and croutons</i>	
Carpaccio di manzo scottato con porcini, rucola e grana	21,00 €
<i>Seared beef carpaccio with porcini mushrooms, rocket and parmesan</i>	
Insalata caprese	14,00 €
<i>Caprese salad</i>	
Bruschette con burrata e tartufo nero	21,00 €
<i>Bruschetta with burrata and black truffle</i>	
Bruschette classiche al pomodoro	12,00 €
<i>classic bruschetta with tomato</i>	
Tagliere di salumi misti con scaglie di grana e giardiniera	23,00 €
<i>Platter of mixed cured meats Grana cheese flakes and pickled vegetables</i>	
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e melone	16,00 €
<i>Parma ham aged 24 months and melon</i>	
Culatello di Zibello con focaccina calda al rosmarinarino	19,00 €
<i>Culatello di zibello with hot rosemary focaccia and extra virgin olive oil</i>	
Tagliere di formaggi misti con marmellata e giardiniera	20,00 €
<i>Mixed cheese platter with jam and pickled vegetables</i>	

(*) secondo disponibilità, alcuni prodotti potrebbero essere freschi abbattuti o surgelati (subject to availability, some products may be chilled fresh or frozen). (**) Nell'ultima pagina del menu vengono riportati gli allergeni Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. (Allergenes are listed on the last page of the menu. Informations about presence of substances or products that cause allergies and intolerances is available by contacting the service staff).

PIZZA(*) ()**

Frutti di mare	18,00 €
<i>Seafood</i>	
Prosciutto crudo di parma, pomodoro Pachino, rucola e mozzarella	16,00 €
<i>Parma ham, Pachino tomatoes, rocket and mozzarella</i>	
Quattro formaggi bianca	14,00 €
<i>White Pizza with four cheeses (without tomatoes)</i>	
Marinara (Pomodoro e aglio)	9,00 €
<i>Tomatoes and garlic</i>	
Margherita (pomodoro e mozzarella)	10,00 €
<i>Tomato and Mozzarella Cheese</i>	
Romana (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive)	12,00 €
<i>Tomato, Mozzarella Cheese, Anchovies, Capers, Olives</i>	
Diavola (pomodoro, mozzarella e salame)	12,00 €
<i>Tomato, Mozzarella Cheese, Salami</i>	
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure cotte in padella)	12,00 €
<i>Tomato, Mozzarella Cheese, Baked Vegetables</i>	

(*) secondo disponibilità, alcuni prodotti potrebbero essere freschi abbattuti o surgelati (subject to availability, some products may be chilled fresh or frozen). (**) Nell'ultima pagina del menu vengono riportati gli allergeni Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. (Allergenes are listed on the last page of the menu. Informations about presence of substances or products that cause allergies and intolerances is available by contacting the service staff).

PRIMI (*) ()**

First Course) (*) ()**

Risotto al octopus con spinaci e concassè di pomodori	18,00 €
<i>Octopus risotto with spinach and tomato concassè</i>	
Risotto alla milanese classico con pistilli allo zafferano e cestino di parmigiano	16,00 €
<i>Classic Milanese risotto with saffron pistils and parmesan basket</i>	
Risotto alla Barolo	16,00 €
<i>Risotto with Barolo wine</i>	
Penne con gamberi, zucchine al fiammifero, zafferano, e pomodori Pachino	21,00 €
<i>Penne with shrimp, matched zucchini, saffron, prawns and Pachino tomatoes</i>	
Spaghetti allo scoglio con cozze, vongole, calamari, code di gamberi e gamberoni	20,00 €
<i>Spaghetti allo scoglio with mussels, clams, squid, shrimp tails and prawns</i>	
Tagliatelle nere al salmone rosé con rucola e vodka	21,00 €
<i>Black tagliatelle with rosé salmon with rocket and vodka</i>	
Crema di pomodori con crostini ed erba cipollina	14,00 €
<i>Cream of tomatoes with croutons and chives</i>	
Spaghetti chitarra con filetto di pollo, pomodori Pachino, zafferano e zucchine	18,00 €
<i>Spaghetti chitarra with chicken fillet, Pachino tomatoes, saffron and zucchini</i>	
Tagliatelle alla bolognese	14,00 €
<i>Tagliatelle with beef and or veal red sauce</i>	
Gnocchi verdi al gorgonzola e noci	16,00 €
<i>Green gnocchi with gorgonzola and walnuts</i>	
Tagliatelle al tartufo nero aromatico	24,00 €
<i>Tagliatelle with aromatic black truffle</i>	
Penne all'ortolana con verdure fresche	14,00 €
<i>Penne all'ortolana with fresh vegetables</i>	

(*) secondo disponibilità, alcuni prodotti potrebbero essere freschi abbattuti o surgelati (subject to availability, some products may be chilled fresh or frozen). (**) Nell'ultima pagina del menu vengono riportati gli allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. (Allergenes are listed on the last page of the menu. Informations about presence of substances or products that cause allergies and intolerances is available by contacting the service staff).

SECONDI DI PESCE (*) (**)

Main Courses Fish (*) (**)

Tentacoli di polipo croccante su letto di tortina di patate e fonduta di formaggio	25,00 €
<i>Crispy octopus tentacles on a bed of potato pie and cheese fondue</i>	
Gratinato misto o grigliata mista di pesce (gamberoni, polipo, salmone, calamari e code di gamberi)	29,00 €
<i>Mixed gratin or mixed grilled fish (prawns, octopus, salmon, squid and scrimps tails)</i>	
Astice grigliato o gratinato al forno con maionese e patate prezzemolate	32,00 €
<i>Lobster grilled or baked au gratin with mayonnaise and parsley potatoes</i>	
Salmone al vapore su letto di riso nero venere alle verdure	25,00 €
<i>Steamed salmon on a bed of black Venere rice with vegetables</i>	
Filetto di orata in crosta di patate, porcini e pomodori Pachino	28,00 €
<i>Fillet of sea bream in potato, porcini and Pachino tomatoes crust</i>	
Gamberoni al curry con riso pilaf	32,00 €
<i>Curried king prawns with pilaf rice</i>	

(*) secondo disponibilità, alcuni prodotti potrebbero essere freschi abbattuti o surgelati (subject to availability, some products may be chilled fresh or frozen). (**) Nell'ultima pagina del menu vengono riportati gli allergeni Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. (Allergenes are listed on the last page of the menu. Informations about presence of substances or products that cause allergies and intolerances is available by contacting the service staff).

SECONDI DI CARNE (*) ()**

Main Courses Meat (*) ()**

Filetto di manzo ai frutti di bosco e crema alla fonduta di formaggio	28,00 €
<i>Fillet of beef with berries and cream cheese fondue</i>	
Fiorentina x2 con toscanelli tiepidi e salsa churrasco	un ettogrammo per 8,00 €
<i>Fiorentina x2 with warm toscanelli and churrasco sauce</i>	
Scaloppata di petto di pollo con caponata di verdure	18,00 €
<i>Chicken breast escalope with vegetable caponata</i>	
Tagliata di manzo con porcini e scaglie di grana	27,00 €
<i>Sliced beef with porcini mushrooms and parmesan flakes</i>	
Cotoletta alla milanese con rucola e grana	28,00 €
<i>Milanese cutlet with rocket and parmesan</i>	
Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese	29,00 €
<i>Ossobuco in gremolada with Milanese rice</i>	
Scaloppine di vitello ai funghi porcini con purè di patate	28,00 €
<i>Veal escalopes with porcini mushrooms and masse potatoes</i>	
Scaloppine di vitello al marsala, o al limone o alle verdure, con purè di patate	24,00 €
<i>Veal escalopes with Marsala or lemon or vegetables, with mashed potatoes</i>	

(*) secondo disponibilità, alcuni prodotti potrebbero essere freschi abbattuti o surgelati (subject to availability, some products may be chilled fresh or frozen). (**) Nell'ultima pagina del menu vengono riportati gli allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. (Allergenes are listed on the last page of the menu. Informations about presence of substances or products that cause allergies and intolerances is available by contacting the service staff).

CONTORNI (*) (**)

Side Dishes (*) (**)

Purè di patate	8,00 €
Mashed potatoes	
Patate prezzemolate	6,00 €
<i>Parsley potatoes</i>	
Caponata di verdure saltate	8,00 €
Sautéed vegetable caponata	
Porcini con patate croccanti	12,00 €
<i>Porcini with crispy potatoes</i>	
Patate al forno	8,00 €
<i>Baked potatoes</i>	

CONTORNI DI INSALTA

Salad side dishes

Insalata mista	7,00 €
<i>Mixed salad</i>	
Insalata verde	5,00 €
<i>Green salad</i>	

CONTORNI DI FOCACCIA

Outlines of focaccia

Focaccia al rosmarino e olio extra vergine	6,00 €
Focaccia with rosemary and extra virgin olive oil	

(*) secondo disponibilità, alcuni prodotti potrebbero essere freschi abbattuti o surgelati (subject to availability, some products may be chilled fresh or frozen). (**) Nell'ultima pagina del menu vengono riportati gli allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. (Allergenes are listed on the last page of the menu. Informations about presence of substances or products that cause allergies and intolerances is available by contacting the service staff).

INSALATONE (*) (**)

SALADS (*) (**)

Insalatona novella con dadolata di salmone al sesamo, patate e pomodori Pachino	19,00 €
<i>New salad with diced salmon with sesame, potatoes and Pachino tomatoes</i>	
Insalatona di filetto di manzo spadellato con patate, pomodori Pachino, glassa di aceto balsamico e scaglie di grana	26,00 €
<i>Sautéed beef fillet salad with potatoes, Pachino tomatoes, balsamic vinegar glaze and parmesan flakes</i>	
Insalatona di tentacoli di polipo con patate, pomodori Pachino, fonduta di formaggio al papavero	23,00 €
<i>Octopus tentacle salad with potatoes, Pachino tomatoes, poppy cheese fondue</i>	
Insalata Salotto: misticanza, pomodori, tonno, uova, grana, olive	16,00 €
<i>House Salad with mixed salad, tomatoes, tuna, Eggs, Grana Cheese, Olives</i>	

(*) secondo disponibilità, alcuni prodotti potrebbero essere freschi abbattuti o surgelati (subject to availability, some products may be chilled fresh or frozen). (**) Nell'ultima pagina del menu vengono riportati gli allergeni Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. (Allergenes are listed on the last page of the menu. Informations about presence of substances or products that cause allergies and intolerances is available by contacting the service staff).

DOLCI DELLA CASA (*) ()**

DESSERTS OF THE HOUSE (*) ()**

Tiramisù <i>Tiramisù</i>	10,00 €
Millefoglie <i>Puff Pastry and Custard</i>	8,00 €
Semifreddo al caffè e salsa alla vaniglia <i>Coffee parfait and vanilla sauce</i>	12,00 €
Torta del giorno <i>Cake of the day</i>	10,00 €
Zabaione freddo ai frutti di bosco <i>Cold zabaglione with berries</i>	14,00 €
Gran coppa Salotto: gelato alla crema, panna e frutti di bosco <i>Bowl Salotto with cream ice cream, whipped cream and berries</i>	18,00 €
Gelato misto ai gusti di frutta o crema <i>Cup of ice cream mixed with fruit or cream flavors</i>	12,00 €
Affogato al caffè <i>Ice Cream, Coffee & Whipped Cream</i>	12,00 €
Affogato al cioccolato <i>Ice Cream, Chocolate & Whipped Cream</i>	12,00 €
Sorbetto al limone o alla fragola <i>Lemon or Strawberry Sorbet</i>	9,00 €
Coperto a persona <i>covered per person</i>	3,00 €

(*) secondo disponibilità, alcuni prodotti potrebbero essere freschi abbattuti o surgelati (subject to availability, some products may be chilled fresh or frozen). (**) Nell'ultima pagina del menu vengono riportati gli allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. (Allergenes are listed on the last page of the menu. Informations about presence of substances or products that cause allergies and intolerances is available by contacting the service staff).