

Menu



# Antipasti

<i>Tartare di salmone con avocado, salsa di soia e semi di sesamo</i>	16
<i>Salmon tartare with avocado, soy sauce and sesame seeds</i>	
<i>Ceviche di gamberi rossi di Mazara</i>	20
<i>Mazara red shrimps ceviche</i>	
<i>Burrata con pomodorini</i>	12
<i>Burrata with cherry tomatoes</i>	
<i>Flan di zucchine su fonduta di parmigiano</i>	12
<i>Zucchini flan on parmesan fondue</i>	
<i>Carpaccio di Manzo con rucola e grana</i>	16
<i>Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese</i>	
<i>Battuta di Fassona al coltello</i>	16
<i>Fassona meat tartare</i>	
<i>Scaloppa di Foie Gras con cipolla rossa caramellata</i>	20
<i>Foie Gras escalope with caramelized red onion</i>	
<i>Jamon Iberico de Bellota (Pata Negra 80 gr.)</i>	24
<i>Jamón Iberico de Bellota (Pata Negra 80 gr.)</i>	

# Primi Piatti

<i>Spaghetti ai calamari e bottarga di muggine</i> <i>Spaghetti with calamari and mullet roe</i>	16
<i>Paccheri pomodoro e stracciatella</i> <i>Paccheri tomato and stracciatella</i>	16
<i>Maltagliati con baccala' mantecato</i> <i>Maltagliati pasta with creamed cod</i>	18
<i>Tagliatelle al tartufo</i> <i>Tagliatelle with truffle</i>	28
<i>Pappardelle al sugo di cinghiale</i> <i>Pappardelle with wild boar sauce</i>	18
<i>Risotto alla milanese con ossobuco</i> <i>Milanese risotto with sliced veal shank</i>	26
<i>Minestrone etrusco di farro con crostini di pane rustico</i> <i>Etruscan spelled minestrone with rustic bread croutons</i>	16

# Secondi Piatti

<i>Orata alla mediterranea</i>	18
<i>Sea bream in Mediterranean style</i>	
<i>Polpo scottato alla genovese con fagiolini, patate e pesto</i>	20
<i>Seared octopus Genovese style with green beans, potatoes and pesto</i>	
<i>Tataki di tonno con avocado</i>	24
<i>Tuna tataki with avocado</i>	
<i>Guancetta di manzo cotta a bassa temperatura con pure</i>	24
<i>Beef cheek cooked at low temperature with mashed potatoes</i>	
<i>Orecchia di elefante</i>	24
<i>Veel chop Milanese style</i>	
<i>Tomino di capra alla piastra con verdure grigliate</i>	18
<i>Grilled goat cheese Tomino with grilled vegetables</i>	

# La nostra carne

COTTA ALLA GRIGLIA DI PIETRA LAVICA

<i>Filetto ai ferri</i>	26
<i>Grilled fillet tenderloin</i>	
<i>Filetto al pepe verde</i>	26
<i>Beef tenderloin with green pepper</i>	
<i>Filetto alla Voronoff</i>	26
<i>Beef tenderloin Voronoff style</i>	
<i>Filetto con scaloppa di Foie Gras</i>	32
<i>Beef tenderloin with Foie Gras escalope</i>	
<i>Tagliata con verdure alla griglia</i>	24
<i>Beef sirloin with grilled vegetables</i>	
<i>Costata di manzo</i>	6,5/hg
<i>Ribeye steak</i>	
<i>Fiorentina</i>	8/hg
<i>Beef florentine steak</i>	

## Contorni

<i>Insalata mista di stagione</i>	6
<i>Patate al forno</i>	6
<i>Pure'</i>	6
<i>Verdure alla griglia</i>	6
<i>Spinaci al burro</i>	6

## Dessert

<i>Tiramisu'</i>	7
<i>Tortino al cioccolato dal cuore morbido</i>	7
<i>Cheesecake di nostra produzione</i>	8
<i>Cannolo siciliano</i>	7
<i>Gelato alla crema con frutti di bosco</i>	8
<i>Sorbetto limone e vodka</i>	5
<i>Affogato al caffè</i>	8