

Menù alla Carta – À la Carte Menu

Gli Antipasti – The Starters

**Squisiti Gamberi Rossi di Mazara del Vallo in Tempura
su letto di Purea di Patate Viola accompagnati da Maionese all'Erba Cipollina**
Delicious Red Shrimps from Mazara del Vallo fried in Tempura
on Purple Mashed Potatoes accompanied by Mayonnaise with Chive Euro 13.00

**Focaccia Morbida della nostra Cucina
ripiena di Scarola Brasata e Crema di Parmigiano allo Zafferano Giallo**
Soft Italian Focaccia kneaded in our Cuisine
filled with braised Escarole and Parmesan Cream in Saffron Flavour Euro 10.00

**Fresca Dadolata di Tonno Rosso condita con Olio, Sale e Lime leggero,
adagiata su Bruschetta di Pane Croccante e Crema all'Avocado**
Cubes of Fresh Red Tuna Fish seasoned with Oil, Salt and a touch of Lemon,
nestled on Bruschetta (Crusty Bread) and Avocado's Cream Euro 14.00

**Assaggio di Salumi e Formaggi misti
arricchiti con Gnocco Fritto e Miele Millefiori**
A taste of mixed Cold Cuts and Cheeses
enriched with Fried Gnocco and Wildflower Honey Euro 11.00

I Primi Piatti – The First Courses

Tipici Casoncelli alla Vecchia Maniera Bergamasca (saltati con Burro e Pancetta)
Typical Ravioli sauteed with Bacon, Sage and Butter Euro 14.00

**Risottino Carnaroli mantecato alla Carbonara
con Cubetti di Guanciale Croccante**
Carnaroli Rice in Carbonara Sauce with diced crispy Pork Cheek Euro 15.00

**Spaghettoni di Gragnano I.G.P alla Cacio e Pepe
con aggiunta di Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo**
Spaghetti of Gragnano I.G.P in Cacio and Pepper Sauce
with Shrimps Tartare of Mazara del Vallo Euro 14.00

**Gnocchi di Patate
con Conserva di Pomodoro, gustosa Piovra e Olive Taggiasche**
Potato Dumpling with Tomato Preserve, tasty Octopus and Black Olives Euro 15.00

I Secondi di Carne – The Meat Dishes

Costoletta di Vitello alla Milanese impanata in Grissini Croccanti

Veal Milanese breaded in crispy Breadsticks

Euro 20.00

Costata o Filetto di Fassona alla Brace

Grilled Sirloin Steak or Fillet of Fassona Beef

Euro 20.00

Bocconcini di Pollo fritti con Spezie di Cajun leggermente piccanti accompagnati da Maionese ai Fiori di Senape

Fried Chicken Bites with slightly spicy Cajun Spices
accompanied by Mayonnaise mustard-yellow flowers

Euro 14.00

Tartare di Manzo al Coltello condita in Salsa Worchester con Cipolle Rosse di Tropea e Prezzemolo selvatico

Beef Tartare in Knife Cut seasoned with Worchester Sauce,
Tropea Onion and Wild Parsley

Euro 16.00

I Secondi di Pesce – The Fish Dishes

Filetto di Baccalà al Forno adagiato su Frisella Pugliese e insalata di Pomodoro Ciliegino condita con Olio EVO, Cipolla Rossa e Basilico

Baked Codfish's Fillet on Frisella Pugliese (Apulian Bread)
and Cherry Tomatoes Salad seasoned with Olives Oil, Red Onion and Basil

Euro 16.00

Frittura Mista di Pesce con Verdure Croccanti

Platter of Fried Fish with Crunchy Vegetables

Euro 15.00

Branzino oppure Orata al Forno (a richiesta cottura alla Griglia e al Sale)

Baked Seabass or Gilthead Seabream
(on request grilled or salt-crusted)

Euro 18.00

Zuppeta di Crostacei alla Partenopea con Crostini di Pane spolverato all'Aglio

Shellfish Soup with Toasted Bread in Garlic Flavour

Euro 20.00

I Formaggi italiani – Italian Cheeses

Burrata di Bufala Campana

con ritagli di Pane Carasau e Olive Taggiasche

Burrata Cheese (Milk Mozzarella)

with Cuttings of Carasau Bread and Black Taggiasche Olives

Euro 8.00

Taleggio Bergamasco a pasta cruda leggermente tiepido

accompagnato da Miele Millefiori

Slightly warm Local Soft Cheese with Wildflower Honey

Euro 6.00

Asiago brevemente Stagionato alla Piastra

Grilled Veneto's Cow Cheese

Euro 6.00

Piccola Composizione mista di Formaggi italiani

Little Selection of Italian typical Cheeses

Euro 6.00

I Dolci – The Desserts

Sfera di Meringa ripiena di Gelato al Mango

su composta di Frutta Fresca di Stagione

Mango Ice-Cream covered with granulated Meringue

on Seasonal Fruit Salad

Euro 6.00

Sfogliatelle di Pasta al Burro

ripiena di Crema di Nocciola e Crema al Pistacchio di Bronte

Butter Puff Pastry

filled with Hazelnut and Bronte Pistachios Cream

Euro 6.00

Tiramisù Classico

Traditional Tiramisù with Savoiard Biscuits, Cacao and Mascarpone

Euro 6.00

Torta di Mele e Noccioline di Bosco con Gelato al Cioccolato Fondente

Apple Pie with Wild Nuts and Dark Fondant Chocolate Ice-Cream

Euro 6.00