

Contorni

- Patate al forno 5€
- Carciofi spadellati 7€
- Caponata 7€
- Verdure alla griglia 8€
- Spadellata di funghi porcini 12€
- Cannellini con cipolla 6€

Dessert

- Tiramisù 8€
- Tarte Tartin con gelato alla crema 8€
- Crema catalana 8€
- Pera glassata con crema alla cannella 8€
- Tortino al cioccolato con cuore caldo 8€

Caffetteria/Bevande

- Acqua 0,75cl Panna/ San Pellegrino 3€
- Perrier 0,20cl 4€
- Caffè 2€
- Cappuccino 3€
- Coca Cola/ Fanta 33cl 4€
- Birre 4/6€

Servizio e coperto 3€

Antipasti pesce

- Tartare di tonno su dadolata di avocado (Gambero rosso, riduzione di balsamico e zeste d'arancia) 16€
- Fiori di zucca fritti 15€
- Macaron di baccalà al profumo di alloro ristretto di Merlot e cialda al basilico 16€
- Degustazione di mare dal crudo al cotto (Tartare di tonno, gamberi rossi, salmone marinato, polpo croccante e baccalà mantecato) 20€
- Acciughe del cantabrico con crostone di pane nero e riccioli di burro 12€

Antipasti terra

- Selezione di salumi con burratina e gnocco fritto 15€
- Cestino di carasau con porcini, uova a sorpresa, fonduta di parmigiano e tartufo di Norcia 20€
- Battuta di fassona con i suoi condimenti 16€

Primi piatti pesce

- Fregula sarda con ragù di astice 24€
- Risotto ai carciofi con tartare di tonno al profumo di lime 22€
- Spaghetti ai tre orgasmi 22€
- Paccheri di Bronte 20€

Primi piatti terra

- Tagliatelle di ns. produzione ai funghi porcini e tartufo nero di Norcia 20€
- Spaghetti alla Bisanzio 16€
- Risotto alla milanese 18€
- Risotto alla milanese con ossobuco 28€

Secondi piatti pesce

- Astice intero alla catalana 30€
- Panzanella di mare 22€
- Tataki di tonno in crosta di pistacchi su caponata di verdure 26€
- Gran frittura 24€

Secondi piatti terra

- Chateaubriand con verdure grigliate e patate al forno min. 2 persone 60€
- Costata di manzo all'antica (pepe verde e rosmarino) 25€
- Tagliata di controfiletto ai funghi porcini 28€
- Costoletta alla milanese (orecchia d'elefante) 28€
- Midollo bum-bum 24€
- (Tartare di manzo su midollo al forno e cascata di tequila)
- Filetto di manzo al pepe verde con spadellata di carciofi 30€

Contours

- Baked potatoes 5€
- Sautéed artichokes 7€
- Caponata 7€
- Grilled vegetables 8€
- Sautéed porcini mushrooms 12€
- Cannellini beans with onion 6€

Dessert

- Tiramisù 8€
- Tarte Tatin with ice cream 8€
- Catalan cream 8€
- Glazed pear with cinnamon cream 8€
- Chocolate cake with warm heart 8€

Coffee shop/Drinks

- Water 0,75cl Panna/San Pellegrino 3€
- Perrier 0,20cl 4€
- Coffee 2€
- Cappuccino 3€
- Coca Cola/ Fanta 33cl 4€
- Beers 4/6€

Service and covered 3€

Fish appetizers

- Tuna tartare on diced avocado 18€
(Red shrimp, balsamic reduction and orange zest)
- Fried courgette flowers 15€
- Cod macaron flavored with bay leaves Merlot reduction and basil wafer 16€
- Tasting of seafood from raw to cooked 20€
(Tuna tartare, red prawns, salmon marinated, crunchy octopus and creamed cod)
- Cantabrian anchovies with black bread crouton and butter curls 12€

Ground appetizers

- Selection of Italian cold cuts with burrata and fried gnocco 15€
- Carasau basket with porcini mushrooms, surprise eggs, parmesan fondue and Norcia truffle 20€
- Fassona tartare with its condiments 16€
(Anchovies, capers, mustard and egg yolk)

Fish first courses

- Sardinian fregula with lobster ragout 24€
- Artichoke risotto with tuna tartare with lime flavour 22€
- Spaghetti with three orgasms 22€
- Paccheri di Bronte 20€

Ground first courses

- Tagliatelle of our production with porcini mushrooms and black truffle from Norcia 20€
- Spaghetti alla Bisanzio 16€
- Milanese saffron risotto 18€
- Milanese risotto with ossobuco 28€

Fish second courses

- Whole Catalan-style lobster 30€
- Seafood panzanella 22€
- Tuna tataki in pistachio crust on vegetable caponata 26€
- Royal Fry 24€

Ground second courses

- Chateaubriand with grilled vegetables and baked potatoes min. 2 people 60€
- Old-fashioned ribeye (green pepper and rosemary) 25€
- Sliced sirloin with porcini mushrooms 28€
- Milanese cutlet (elephant ear) with roast potatoes 28€
- Midollo bum-bum 24€
(Beef tartare on baked marrow and tequila cascade)
- Beef fillet with green pepper and sautéed artichokes 30€