

# MENU' A LA CARTE

## ANTIPASTI/APPETIZERS

Tartare di fassona punta di coltello <i>Beef tartare minced</i>	€ 13,00
Tartare di tonno con citronette e sesamo <i>Tuna tartare with sesame and citronette</i>	€ 13,00
Burratina con pomodoro datterino e gocce di basilico <i>Burrata (fresh milk cheese mzzarella) with tomato and basil</i>	€ 11,00
Mozzarella di bufala (200 gr) con salmone affumicato <i>Buffalo's milk mozzarella and smoked salmon</i>	€ 12,00
Capesante gratinate (3 pezzi) <i>Grilled scallops with gratin (3 pieces)</i>	€ 12,00
Il nostro tagliere sfizioso con gnocco fritto <i>Assorted hors-d'oeuvres with fried dough</i>	€ 12,00
Piovra con patate <i>Octopus and potatoes</i>	€ 12,00

## PRIMI PIATTI/FIRST COURSE

Risotto alla milanese con ossobuco <i>Milanese rise with beef bone-marrow and saffron</i>	€ 15,00
Risotto Carnaroli Acquerello al Barbera con fonduta di formaggi <i>Carnaroli rise with Barbera and cheese fondue</i>	€ 13,00
Risotto Carnaroli Acquerello con funghi porcini <i>Carnaroli rise with mushroom</i>	€ 13,00
Tagliatelle al ragù alla bolognese <i>Home-made tagliatelle with bolognese meat sauce</i>	€ 10,00
Gnocchi di patate ai formaggi <i>Potato dumplings with cheese</i>	€ 12,00
Tagliatelle ai funghi porcini <i>Home-made tagliatelle with mushrooms</i>	€ 13,00
Linguine ai frutti di mare <i>Linguine with seafood</i>	€ 15,00
La calamarata <i>Short pasta of Gragnano</i>	€ 13,00

## LE NOSTRE MINESTRE/OUR SOUP

Il nostro minestrone di verdure <i>Vegetables soup</i>	€ 8,00
Crema di ceci con gamberi scottati al burro aromatizzato <i>Chickpea cream with rosemary oil</i>	€ 12,00

Maltagliati con fagioli borlotti all'olio di frantoio <i>Pasta, beans and olive oil</i>	€ 9,00
Vellutata di asparagi con uovo e scaglie di parmigiano <i>Asparagus cream soup</i>	€ 10,00
Velluta di zucca con ricotta fresca <i>Pumpkin cream soup</i>	€ 9,00

### *SECONDI PIATTI/SECOND COURSE*

Cotoletta alla Milanese <i>Milanese cutlet</i>	€ 13,00
Filetto di fassona alla Woronoff con crostone di pane <i>Fillet of beef with Worcestershire sauce</i>	€ 18,00
Fritto misto imperiale <i>Mixed fried fish</i>	€ 16,00
Pesce spada alla mediterranea <i>Swordfish Mediterranean style</i>	€ 13,00

### *LA NOSTRA GRIGLIA/OUR GRILL*

Entrècote	€ 15,00
Filetto di manzo <i>Fillet of beef</i>	€ 17,00
Tagliata di manzo <i>Sliced beef</i>	€ 13,00
Gamberoni <i>King prawns</i>	€ 13,00
Grigliata di pesce <i>Mixed grill fish</i>	€ 18,00

### *CONTORNI*

Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 4,00
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 4,00
Spinaci al burro <i>Spinach english style (boiled and served with butter)</i>	€ 4,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 4,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 4,00

## DESSERT

Affogato al caffè o al cioccolato caldo <i>Ice cream with coffee or hot chocolate</i>	€ 6,00
Soufflè al cioccolato fondente 70% dal cuore morbido <i>Soufflè with chocolate heart</i>	€ 6,00
Soufflè al cioccolato dal cuore morbido al pistacchio <i>Chocolate soufflè with piastachio heart</i>	€ 6,00
Tiramisù della casa <i>Tiramisù home made</i>	€ 6,00
Cassatina siciliana <i>Typical Sicilian dessert with ricotta</i>	€ 6,00
Babà al Rhum	€ 6,00
Sorbetto al limone e vodka <i>Sorbetto (liquid lemon ice cream)with vodka</i>	€ 6,00
Tagliata di frutta fresca <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 6,00
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 6,00
Coperto	€ 2,50