

Il Carpaccio di Polpo* su Insalatina al taglio,brunoise di verdure e citronette
Octopus Carpaccio with Citrus Flavor served with Songino Salad and Vegetables Brunoise

I Fiocchi di Pesce Spada affumicato in fiore su songino e filetti di pomodorini
Smoked Swordfish on a bed of Songino Salad with Cherry Tomatoes and Lemon Dressing

Petali di Manzo rafferma con Radicchio al Balsamico
Beef Carpaccio served with Radicchio and balsamic Dressing

L'Insalatina di Funghi e scaglie di Parmigiano
Mushrooms salad with Grana Cheese leaves

Il Risotto mantecato ai Funghi Porcini *e Gherigli di Noci
Risotto with Porcini Mushrooms and Nuts

Spaghetti alle Vongole Veraci e filetti di Pomodorini
Spaghetti with Local Clams and Cherry Tomatoes

I Maccheroncini con Carciofi trifolati, Guanciale e scaglie di Pecorino
Short pasta sauted with Artichokes, Bacon and Pecorino Cheese

La Zuppa di Fagioli Rossi e Scarole stufate
Red Beans Soup with stewed Escarole

L'Orata in manto ai Pistacchi, salsa ai Carciofi e brunoise di Zucca
Gilthead Seabream filet covered with Pistachio, served with Pumpkin brunoise and Artichoke Sauce

La Tagliata di Manzo su Rucola al Balsamico
Slices of beef with Rucola salad and balsamic Vinegar

La Scaloppina di Vitello ai Porcini * con Patate
Veal escalope with Porcini Mushrooms served with Potatoes

Radicchio Grigliato con Pancetta dorata e Mandorle tostate
Grilled Red Chicory served with sauted Bacon and toasted Almonds

Iva 10% e servizio inclusi 10% Vat & service included

* potrebbe essere congelato (can be frozen)