

# MENÙ

Non si ricordano i giorni,  
si ricordano gli attimi.

- Cesare Pavese

*You don't remember the days,  
you remember the moments.*

## **ANTIPASTI**

### **starters**

#### **VITELLO TONNATO** <sup>(3,4)</sup>

*Veal in tuna sauce*

€ 15

#### **CULACCIA DI PARMA CON MELONE**

*Parma culaccia served with melon*

€ 16

#### **TARTARE DI TONNO ROSSO CON AVOCADO**

**E BUFALA** \* <sup>(4,7)</sup>

*Red tuna tartare with avocado and buffalo mozzarella*

€ 18

#### **GAZPACHO DI POMODORO CON STRACCIATELLA** <sup>(1,7)</sup>

*Tomato gazpacho with stracciatella cheese*

€ 12

#### **TRILOGIA DI BUFALA "BARLOTTI"**

*Tris of "Barlotti" buffalo mozzarella*

€ 16

## PRIMI PIATTI

### first courses

#### SPAGHETTONE ARTIGIANALE "VICIDOMINI" AL POMODORO E BASILICO (1)

*Artisan spaghetti with tomato sauce and basil*

€ 13

#### PICI FRESCI CON LE SARDE, FINOCCHIETTO DI MONTAGNA, UVA PASSA, PINOLI E PANGRATTATO TOSTATO \* (1,4)

*Fresh picci with sardines, wild fennel, raisins,  
pinenuts and toasted breadcrumbs*

€ 15

#### GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA CON VONGOLE, POMODORI CONFIT ED ERBA CIPOLLINA (1,14)

*Purple potatoes gnocchi with clams,  
confit tomatoes and chives*

€ 16

#### RISO CARNAROLI MANTECATO AL RISTRETTO DI FRANCIACORTA E LIME (7)

*Risotto with Franciacorta wine reduction and lime zest*

€ 15

#### PARMIGIANA DI MELANZANE

*Eggplant parmigiana*

€ 13

#### LA PROPOSTA DEL GIORNO

*The first course of the day*

da € 13

## SECONDI PIATTI

### main courses

FILETTO DI SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA \* (4)

*Mediterranean seabass fillet*

€ 20

TONNO ROSSO SASHIMI ALLA PIASTRA \* (4)

*Grilled red tuna sashimi*

€ 22

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

*Grilled beef fillet*

€ 24

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE  
CON ORIGANO, CAPPERI, SENAPE E VELI DI CARASAU (1,9)

*Piedmontese beef tartare with oregano,  
capers, mustard and Carasau bread*

€ 20

LA PROPOSTA DEL GIORNO

*The main course of the day*

da € 18

I nostri secondi piatti sono serviti con contorno di caponata e  
patate arrosto

*Our main courses are served with a side of vegetables caponata  
and baked potatoes*

## PIATTI UNICI

### single dish

#### LA PINSA ROMANA GOURMET \*

*Gourmet pinsa*  
da € 14

#### CAESAR SALAD CLASSICA CON BACON CROCCANTE, POLLO ALLA GRIGLIA, UOVO SODO E SALSA CAESAR (1-3-7-15)

*Caesar salad with bacon, grilled chicken, hard-boiled egg and Caesar dressing*  
€ 17

#### CAESAR SALAD MEDITERRANEA CON MOZZARELLA FRESCA, CODE DI GAMBERI AL VAPORE \* (1-2-7-15)

*Mediterranean Caesar salad with mozzarella, steamed shrimps*  
€ 17

# PERCORSO GASTRONOMICO

## *gourmet journey*

ASSAGGIO DI DELIZIE GASTRONOMICHE  
PROPOSTE DALLO CHEF  
DUE PIATTI A SCELTA  
UN DESSERT

€ 40 \*

*Tasting of our Chef's gourmet delights  
two dishes of choice  
one dessert*

Il percorso gastronomico può essere proposto esclusivamente per  
l'intero tavolo.

*Our gourmet journey can be proposed for the whole table.*

\* bevande escluse - coperto incluso  
*drinks not included - service included*

# DESSERT

## dessert

TIRAMISÙ ARTIGIANALE AL CUCCHIAIO (3,4)

*Artisan tiramisu*

€ 6

SORBETTO AL MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

*Late tangerine sorbet*

€ 6

FRAGOLE FRESCHE CON GELATO ALLA CREMA

*Fresh strawberries with custard ice cream*

€ 6

TAGLIATA DI ANANAS CON GELATO AL MANGO

*Fresh pineapple with mango ice cream*

€ 7

DESSERT DEL GIORNO

*Dessert of the day*

€ 6



# BEVANDE

## beverage

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA  
*Still and sparkling mineral water*  
€ 3

BIBITE  
*Soft drinks*  
€ 5

BIRRE IN BOTTIGLIA  
*Bottle of beer*  
€ 6

BIRRA WEISS  
*Weiss beer*  
€ 7

CAFFÈ  
*Coffee*  
€ 2

AMARI  
*Spirits*  
€ 5

COPERTO  
*Service*  
€ 2

# ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine / *Cereal containing gluten*
2. Crostacei / *Shellfish*
3. Uova / *Eggs*
4. Pesce / *Fish*
5. Arachidi / *Peanuts*
6. Soia / *Soy*
7. Latte e prodotti a base di latte / *Milk and dairy*
8. Sedano / *Celery*
9. Senape / *Mustard*
10. Solfiti / *Sulfites*
11. Sesamo / *Sesame seeds*
12. Lupini / *Lupines*
13. Frutta a guscio / *Nuts*
14. Molluschi / *Mollusc*
15. Salse: chiedere al personale / *Sauces: ask the staff*

\* | Prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine / \* *Food indicated with a star key might be frozen*



