



Contorni

Patate al forno/fritte

Baked potatoes/french fries

€ 5,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 5,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 5,00

Verdure al vapore

Steamed vegetables

€ 5,00

Pinzimonio

Raw vegetables with oil and salt

€ 5,00

Dolci

Semifreddo all'arancia in salsa al cioccolato e granella di amaretto

Orange parfait with chocolate sauce and amaretto grain

€ 7,00

Pera scioppata con gelato alla vaniglia e crema al cioccolato

Pear in syrup with vanilla ice cream and chocolate cream

€ 7,00

Zuppa inglese

Zuppa inglese

€ 6,00

Tiramisù

Tiramisù

€ 6,00



Antipasti di mare

Marinatura di piovra con cuori di carciofi, olive taggiasche, sedano e ciliegie rosse dell'orto

Octopus marinade with artichoke hearts, taggiasche olives, celery and red cherries from the vegetable garden

€ 18,00

Frutti di mare saltati con battuto d'aglio e prezzemolo, punteruoli di peperoncino di Caienna e crostini aromatizzati

Sauteed seafood with chopped garlic and parsley, Cayenne pepper and flavored croutons

€ 14,00

Tris di tartare salmone, tonno e ricciola

Tartare trio of salmon, tuna and amberjack

€ 20,00

Capriccio di mare al vapore

Steamed sea whim

€ 18,00

Antipasti di terra

Tagliere di salumi misti e formaggi serviti con miele di acacia e pinzini ferraresi

Mixed cold cuts and cheese platter served with acacia honey and pinzini ferraresi

€ 12,00

Battuta di manzo con cipolla disidratata di Tropea e senape

Beef quip with dried Tropea onion and mustard

€ 15,00

Flan di zucca in crema di parmigiano, speck croccante e profumo di cannella

Pumpkin flan with parmesan cheese cream, crispy speck and cinnamon scent

€ 13,00



Primi di mare

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

€ 16,00

Tagliolini freschi in crema di datterino e astice

Fresh tagliolini with datterino cream and red lobster

€ 25,00

Strozzapreti ai frutti di mare

Strozzapreti with seafood

€ 20,00

Risotto al nero di seppia min x2

Risotto with cuttlefish ink
min x2

€ 17,00

Primi di terra

Cappellacci di zucca con guanciale croccante, cuore di mandorle tostate e rosmarino

Pumpkin cappellacci with crunchy guanciale,
heart of toasted almonds and rosemary

€ 14,00

Cappelletti in crema di parmigiano

Cappelletti with parmesan cheese cream

€ 12,00

Spaghetti all'ortica con ragù di agnello, scaglie di pecorino e menta

Nettle spaghetti with lamb ragù,
pecorino cheese flakes and mint

€ 15,00

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle with ragù

€ 10,00



Secondi di mare

Frittura di calamari, gamberi e verdure

Fried squid, shrimp and vegetables

€ 16,00

Filetto di branzino rosolato con patate

Seared sea bass fillet with potatoes

€ 18,00

Tagliata di tonno al sesamo

Tuna steak with sesame

€ 20,00

Grigliata di pesce

Grilled fish

€ 30,00

Secondi di terra

Tagliata di Angus

Angus stake

€ 22,00

Costolette di agnello in tempura

Tempura lamb chops

€ 18,00

Cotoletta alla milanese

Cotoletta alla milanese

€ 12,00

Petto di pollo alla griglia

Grill chicken breast

€ 10,00