



# SUMMER MENU

.....

## ANTIPASTI • STARTERS

**TARTARE DI MANZO** • Maionese affumicata, cipolla in agrodolce, capperi croccanti e pane carasau € 18

**BEEF TARTARE** • Smoked mayonnaise, sweet-and-sour onion, crispy capers and carasau bread  
Allergeni: Uova, Glutine - Allergens: Eggs, Gluten

**CARPACCIO DI SCAMPI** • Stracciatella, pesca marinata e lime € 22

**LANGOUSTINE CARPACCIO** • Stracciatella cheese, marinated peach and lime  
Allergeni: Crostacei, Latte - Allergens: Crustaceans, Milk

**MELANZANA FRITTA** • Spuma di caprino, menta fresca e mandorle tostate € 16

**FRIED EGGPLANT** • Goat cheese foam, fresh mint and toasted almonds  
Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio - Allergens: Gluten, Eggs, Milk, Nuts

## PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

**RISOTTO AL LIMONE** • Tartare di gambero rosso e polvere di bottarga € 23

**LEMON RISOTTO** • Red prawn tartare and bottarga powder  
Allergeni: Crostacei, Pesce - Allergens: Crustaceans, Fish

**SPAGHETTONE** • Salsa di pomodorino confit, burrata pugliese e basilico fresco € 18

**THICK SPAGHETTI** • Confit cherry tomato sauce, Apulian burrata and fresh basil  
Allergeni: Glutine, Latte - Allergens: Gluten, Milk

**TORTELLO DI VITELLO TONNATO** • Fondo di vitello, salsa tonnata e polvere di olive taggiasche € 20

**VEAL TORTELLO (Vitello tonnato style)** • Veal jus, tuna sauce and Taggiasca olive powder  
Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Pesce - Allergens: Gluten, Eggs, Milk, Fish

## TRADIZIONE • TRADITION

**TORTELLINO** • Tortellino in brodo grasso della tradizione o in crema di Parmigiano € 18

**TORTELLINO** • Tortellino in traditional fatty broth or in Parmesan cream  
Allergeni: Glutine - Allergens: Gluten

**TAGLIATELLA** • Tagliatella al ragù alla bolognese € 17

**TAGLIATELLA** • Tagliatella with ragù bolognese  
Allergeni: Latte e derivati, Sedano - Allergens: Milk and derivatives, Celery

**LASAGNA** • Lasagna verde alla bolognese € 17

**LASAGNA** • Green lasagna bolognese  
Allergeni: Glutine, Sedano - Allergens: Gluten, Celery

## SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

**RICCIOLA SCOTTATA** • Gazpacho di pomodoro, cetriolo e basilico € 26

**SEARED AMBERJACK** • Tomato gazpacho, cucumber and basil

Allergeni: Pesce - Allergens: Fish

**CUORE DI LATTUGA ALLA BRACE** • Bagna cauda, acciughe del Cantabrico, mela verde e pane profumato € 18

**GRILLED LETTUCE HEART** • Bagna cauda, Cantabrian anchovies, green apple and scented bread

Allergeni: Pesce, Latte, Glutine - Allergens: Fish, Milk, Gluten

**DIAFRAMMA DI MANZO ALLA BRACE** • Peperone rosso arrostito e chimichurri alle erbe fresche € 24

**GRILLED BEEF DIAPHRAGM** • Roasted red pepper and fresh herb chimichurri

## TRADIZIONE • TRADITION

**COTOLETTA** • Cotoletta alla bolognese € 25

**CUTLET** • Bolognese cutlet

Allergeni: Glutine, Latte e derivati, Solfiti - Allergens: Gluten, Milk and derivatives, Sulphites

## CONTORNI • SIDES

**Patate al forno** € 8

Baked potatoes

**Verdura di stagione** € 8

Seasonal vegetables

**Insalata mista** € 8

Mixed salad

## DOLCI • DESSERT

**SEMIFREDDO ALLO YOGURT GRECO** • Albicocche arrosto e miele di castagno € 10

**GREEK YOGURT SEMIFREDDO** • Roasted apricots and chestnut honey

Allergeni: Latte, Uova - Allergens: Milk, Eggs

**ORO FELSINEO** • Spuma di mascarpone e tenerina al cioccolato fondente € 8

**ORO FELSINEO** • Mascarpone foam and dark chocolate "tenerina" cake

Allergeni: Glutine, Uova, Latte - Allergens: Gluten, Eggs, Milk

**Selezione di gelati e sorbetti del giorno** € 9

Selection of daily ice creams and sorbets

Allergeni: Chiedere al personale in base ai gusti disponibili - Allergens: Ask staff depending on available flavours