

ANTIPASTI * STARTERS

Tagliere di salumi
Board of cured meat (cured meat selection)
Plateau de charcuterie

9 €

Tagliere di formaggi
Board of Cheeses
Plateau de fromages

9 €

Polpo scottato con patate all'inglese e salsa di fave**
*Seared Octopus with English potatoes and fava beans sauce***
*Poulpe avec pommes de terre à l'anglais et de la sauce de fèves***

12 €

Variazione di rapa rossa, scampi saltati al sesamo bianco e crudo di sedano**
*Beetroot, sauteed shrimps with white sesamum seeds and raw celery***
*Betteraves, langoustine sautés avec du sésame blanc et du céleri cru***

12 €

Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura con indivia belga brasata, liquirizia e salsa di mele e limone*
*Bacon cooked at low temperatures with belgian endive, licorice and apples and lemon sauce**
*Poitrine de porc cuite à basse température avec des endives belges braisées, de la réglisse et de la sauce de pommes et citron**

11 €

Bocconcino di taleggio fritto con salsa di zucca, noci, cipolla novella stufata e finocchio saltato
Fried little nugget of "taleggio" cheese, walnuts, stewed onion and sauteed fennel
Bouchée de fromage "taleggio" frit, de l'oignon cuite à l'étouffée et du fenouil sauté

11 €

* le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.
- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

PRIMI PIATTI * FIRST COURSES

Tagliolino di pasta all'uovo con baccalà, lime, pepe nero e origano fresco*
*Tagliolino of egg-pasta with codfish, lime, black pepper and fresh oregano**
*Tagliolino de pâtes aux oeufs avec de la morue, du citron vert, du poivre noir et de l'origan frais**

13 €

Tagliatella Benedetto Cavalieri con calamari, vongole e ceci di Zollino**
*Tagliatella Benedetto Cavalieri with squid, clams and chickpeas from Zollino***
*Tagliatella Benedetto Cavalieri avec calamars, palourdes et pois chiches de Zollino***

13 €

Gnocchetti di ricotta con salsa di asparagi e caprino*
*Ricotta gnocchi with asparagus sauce and goat cheese**
*Gnocchi à la ricotta avec sauce aux asperges et fromage de chèvre**

12 €

Raviolo di manzo con salsa di spinaci e caciocavallo di grotta*
*Beef ravioli with spinach sauce and "caciocavallo" cheese**
*Ravioli au boeuf, de la sauce aux épinards et du "caciocavallo" fromage**

13 €

Risotto allo zafferano con salsiccia piccante scottata in padella e granella di pistacchi tostati*
*Saffron risotto with spicy sausage and chopped pistachios**
*Risotto au safran avec de la saucisse épicée et des pistaches hachées**

14 €

* le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

VELLUTATE * SOUP

Vellutata di ceci bianchi di Zollino *
*Creamy of white chickpeas from Zollino **
*Crème de pois chiches blanc de Zollino **

9 €

Zuppa di fagioli borlotti con verdure, farro e orzo
Borlotti bean soup with vegetables, spelled and barley
Soupe aux haricots borlotti avec légumes, épeautre et orge

9 €

Zuppa di cicorie, finocchi e carciofi*
*Chicory soup, fennel and artichoke**
*Soupe de chicorée, fenouil et artichaut**

9 €

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

SECONDI * MAIN COURSES

| | |
|--|------|
| Filetto di pesce del giorno con insalatina e pesto di sedano* <i>Mediterranean fish fillet with salad and celery pesto *</i> <i>Filet de poisson Méditerranée avec de la salade et du pesto de céleri *</i> | 16 € |
| Gallinella di mare in zuppa con cozze, patate, capperi, olive e cipolla rossa* <i>Tub gurnard in soup with mussels, potatoes, capers, olives and red onion *</i> <i>Soupe de grondin aux moules, pommes de terre, câpres, olives et de l'oignons rouges*</i> | 16 € |
| Filetto di orata al vapore con insalata di cicoria croccante, salsa asparagi e salsa all'aglio* <i>Steamed sea bream fillet with crunchy chicory salad, asparagus sauce and garlic sauce *</i> <i>Filet de daurade étuvé avec de la salade croquante de chicorée, de la sauce aux asperges et sauce à l'ail*</i> | 16 € |
| Tagliata di Manzo con patate all'Inglese <i>Beef Tagliata with English Potatoes</i> <i>Côte de bœuf avec des pommes de terre à l'anglais</i> | 16 € |
| Suprema di pollo farcito con verdure, asparagi verdi bardati con guanciale e salsa di broccoli* <i>Supreme chicken stuffed with vegetables, green asparagus harnessed with pork cheek and broccoli sauce*</i> <i>Poulet suprême farci aux légumes, asperges vertes attelées à la joue de porc et au brocoli*</i> | 13 € |
| Scamone di agnello a cottura lenta con lampascioni e carciofi* <i>Slow-cooked lamb rump with "lampascioni" and artichokes*</i> <i>Croupe d'agneau cuite lentement avec "lampascioni" et artichauts*</i> | 16 € |

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

CONTORNI * SIDE DISHES

Dialoghi di Vegetali
Grilled Vegetables
Légumes grillés

5 €

Misticanza
Mixed Salad
Salade

5 €

Patate all'Inglese
English Potatoes
Pommes de terre à l'anglais

5 €

Verdure del giorno
Vegetables of the day
Légumes du jour

5 €

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

DOLCI * DESSERT

Tiramisù Classico
Classic Tiramisu
Tiramisu

5 €

Tagliata di Frutta
Fruit Salad
Salade de fruits

5 €

Gelati e Sorbetti (prodotto artigianale mantecato al momento)
Ice Cream and Sorbet (handmade products whipped at the moment)
Glace et sorbet (produits faits maison au moment)

5 €

Crème brûlée al cioccolato bianco
Crème brûlée with white chocolate
Crème brûlée au chocolat blanc

5 €

Terrina di mele con spugna alle nocciole, gelato allo zabaione, crumble alla frutta secca e zeste d'arancia candita
Apple with hazelnut sponge, eggnog ice cream, dried fruit crumble and candied orange zest
Terrine de pommes à l'éponge aux noisettes, glace au lait de poule, crumble de fruits secs et zeste d'orange confite

6 €

Pera marinata allo zafferano in farcia di ricotta e mandorle, salsa ai lamponi e menta*
*Pear marinated in saffron with ricotta and almonds, raspberry and mint sauce**
*Poire marinée au safran avec de la sauce à la ricotta et aux amandes, framboises et menthe**

6 €

* le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.
- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -