

ANTIPASTI * STARTERS

Tagliere di salumi

Board of cured meat (cured meat selection)

Plateau de charcuterie

10 €

Tagliere di formaggi

Board of Cheeses

Plateau de fromages

10 €

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 €

Bocconcino di rana pescatrice con mela verde e salsa di cipollotto novello **

*Bite of monkfish with green apple and spring onion sauce***

*Morceau de baudroie avec pomme verte et sauce d'oignon de printemps***

14 €

Tartare di salmone con wafer al sesamo bianco, salsa yogurt e ravenello *

*Salmon tartare with white sesame wafer, yogurt sauce and radish**

*Tartare de saumon avec une gaufrette au sésame blanc, de la sauce de yaourt et du radis**

14 €

Guancia di manzo bollita su pappa al pomodoro, salsa di basilico e insalatina di cetriolo*

*Beef cheek boiled on tomatoes sauce, basil sauce and cucumber salad**

*Joue de boef bouillie avec de la sauce de tomates, de la sauce de basilic et de la salade de concombre**

12 €

* 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

<p>Tagliolino di pasta all'uovo con baccalà, lime, pepe nero e origano fresco *</p> <p><i>Egg noodles with cod fish, lime and black pepper*</i></p> <p><i>Nuilles aux oeufs avec morue, lime et poivre noir*</i></p>	<p>14 €</p>
<p>Pacchero Benedetto Cavalieri con calamari, vongole e ceci di Zollino**</p> <p><i>Pacchero Benedetto Cavalieri with squids, clams and chickpeas**</i></p> <p><i>Pacchero Benedetto Cavalieri avec des calamars, palourdes et pois chiches**</i></p>	<p>14 €</p>
<p>Spaghettone Benedetto Cavalieri con cavolfiore, indivia belga e salsa di pane e alici</p> <p><i>Spaghettone Benedetto Cavalieri with cauliflower, Belgian endive, bread and anchovies sauce</i></p> <p><i>Spaghettone Benedetto Cavalieri avec chou-fleur, des endives belges et de la sauce de pain et anchois</i></p>	<p>11 €</p>
<p>Raviolo con melanzane, patè di pomodoro, pinoli e cacioricotta*</p> <p><i>Homemade raviolo with eggplants, tomatoes paté, pine nuts and "cacioricotta" cheese*</i></p> <p><i>Raviolis faits maison avec des aubergines, paté de tomates, pignons et "cacioricotta" fromage*</i></p>	<p>12 €</p>
<p>Tagliatella di pasta all'uovo con ragù di manzo e caciocavallo di grotta *</p> <p><i>Egg tagliatella with beef ragout and "caciocavallo" cheese *</i></p> <p><i>Tagliatella aux oeufs avec du ragoût de boeuf et du "caciocavallo" fromage*</i></p>	<p>13 €</p>
<p>Risotto allo zafferano con salsiccia piccante scottata in padella e granella di pistacchi tostati *</p> <p><i>Saffron risotto with pan-seared spicy sausage and chopped toasted pistachios*</i></p> <p><i>Risotto au safran avec de la saucisse épicée poêlée et grain de pistaches grillés*</i></p>	<p>14 €</p>

* 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>Gurnard in soup with mussels, potatoes, capers, olives and red onion**</i> <i>Grondin dans une soupe aux moules, pommes de terre, câpres, olives et oignon rouge**</i>	16 €
Filetto di orata a vapore, con insalatina di cicoria croccante, salsa di asparagi e 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>Entrecôte de boeuf avec des pommes de terre à l'anglaise</i>	16 €
Sovracoscia di pollo con patate soffice al prezzemolo, scalogno cotto in camicia, carciofi ed asparagi* <i>Chicken nugget with soft parsley potatoes, poached shallot, artichokes and asparagus*</i> <i>Haut de cuisse de poulet avec pomme de terre douillete au persil, échalote pochée, des artichauts et des asperges*</i>	14 €
Filetto di manzo in crosta alle erbe con salsa di patata dolce, finocchio al burro nocciola e riduzione al negroamaro * <i>Herbs crusted beef fillet with sweet potatoes sauce, hazelnut butter fennel and reduction of negroamaro wine*</i> <i>Filet de bœuf en croûte des herbes avec de la sauce de pomme de terre douce, fenouil ou beurre de noisette et réduction au vin negroamaro*</i>	18 €

* 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)

6 €

Croccante alle nocciole, gelato di riso, arancia e crumble nocciole e frutti rossi

Hazelnut cruchy, rice ice cream, orange, hazelnut and red fruits crumble

Croquant aux noisette, glace au riz, orange et crumble de noisette et fruits rouges

6 €

Pera marinata allo zafferano in farcia di ricotta e mandorle, salsa ai lamponi e menta*

*Saffron marinated pear stuffed with ricotta cheese and almond, raspberry and mint sauce**

*Poire marinée au safron, farci farci à la ricotta et aux amandes, sauce aux framboises et menthe**

6 €

Creme brulée al cioccolato bianco

White chocolate crème brûlée

Crème brûlée au chocolat blanc

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 -