

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'anglaise et de la sauce de fèves***

12 €

Calamaro grigliato in zuppetta di ceci bianchi di Zollino, insalatina di sedano, pane alla siciliana e pomodoro secco**

*Grilled squid in white chickpeas soup, celery salad, sicilian bread and dried tomato***

*Calamar grillé dans une soupe de pois chiche blancs, une salade de céleri, du pain à la sicilienne et de la tomate séchée***

12 €

Caprese classica con mozzarella di bufala e pesto di basilico*

*Classic 'Caprese' salad with buffalo mozzarella and basil pesto**

*Rouleau d'aubergine à la parmigiana avec coulis de tomates, basilic et mousse de "mozzarella" fromage**

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 -

LE NOSTRE TARTARE... * THE TARTARE...

Tartare di salmone con wafer al sesamo bianco salsa yogurt e ravanello*
*Salmon Tartare with a wafer of white sesame, yogurt sauce and radish**
*Tartare de saumon avec une gaufrette au sésame blanc, de la sauce au yaourt et du radis**

14 €

Tartare di spigola con erba cipollina, insalatina, pistacchi e salsa al basilico*
*Sea bass tartare with chives, salad, pistachio and basil sauce**
*Tartare de bar avec de la ciboulette, de la salade, des pistaches et de la sauce au basilic**

14 €

Tartare di ricciola e sedano con salsa fredda di pomodoro e arancia*
*Amberjack fish and celery tartare, with cold sauce of tomatoes and orange**
*Tartare de sériole et céleri avec de la sauce froide de tomates et orange**

15 €

* 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

Risotto con sgombro, limone, timo e peperoncino cornetto**

*Risotto with mackerel, lemon, thyme and chili peppers***

*Risotto avec maquereau, citron, thym et piment***

12 €

Tubettino in zuppa di pesce*

*Tubettino in fish soup**

*Tubettino dans une soupe de poissons**

16 €

Tagliolino di pasta all'uovo con baccalà, lime, pepe nero e origano fresco**

*Egg tagliolino home made with salted codfish, lime, black pepper and fresh oregano***

*Tagliolino de pâte aux œufs avec de la morue, du citron vert, du poivre noir et de l'origan frais***

13 €

La mia insalata di pasta tiepida

Lukewarm pasta salad by the Chef

Salade de pasta tiède du Chef

11 €

Raviolo con melanzane, paté di pomodoro, pinoli e cacioricotta*

*Ravioli with aubergine, paté of tomatoes, pine nuts and cacioricotta cheese**

*Ravioli d'aubergine, pâté de tomates, pignons et "cacioricotta" fromage**

12 €

Tagliatella di pasta all'uovo con ragù di manzo e caciocavallo di grotta*

*Egg Tagliatelle with manzo ragout and "caciocavallo" cheese**

*Tagliatelle aux œufs avec du ragoût de bœuf et du "caciocavallo" fromage**

13 €

* 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

<p>Filetto di pesce del giorno con insalatina e pesto di peperoncino cornetto* <i>Mediterranean fish fillet with salad and chili pepper pesto*</i> <i>Filet de poisson Méditerranée avec de la salade et du pesto de piment*</i></p>	16 €
<p>Rombo alla plancia con salsa di melanzane, insalatina di fagiolini, scalogno cotto in camicia, pesca noce e menta* <i>Plank rhombus with aubergine sauce, green bean salad, poached shallot, walnut peach and mint*</i> <i>Turbot cuit sur la planche avec de la sauce d'aubergine, de la salade des haricots verts, échalote, nectarine et menthe*</i></p>	18 €
<p>Filetto di baccalà in olio cottura in zuppetta di ceci neri, sedano, pâté di olive, patate tornite e finocchio** <i>Salted codfish in black chickpea soup, celery, olive pâté, potatoes and fennel**</i> <i>Filet de morue dans une soupe de pois chiche noirs, céleri, pâté des olives, pommes de terre et fenouil**</i></p>	17 €
<p>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></p>	16 €
<p>Spalla di maialino a cottura lenta con indivia belga brasata alla birra, liquirizia, salsa di mele e limone <i>Slow cooked pork shoulder with braised endive, liquorice, apple sauce and lemon</i> <i>Épaule de cochon cuite lentement avec endive belge braisée à la bière, de la réglisse, de la sauce de pommes et citron</i></p>	16 €
<p>Suprema di pollo farcito con ricotta affumicata, brunoise di peperone e zucchina in agro, salsa di patate e timo * <i>Chicken fillet breast, stuffed with smoked ricotta cheese, pepper, zucchini, potatoes and thyme sauce*</i> <i>Suprême de poulet farci avec de la "ricotta" fumée, brunoise de poivron et courgette en aigre-doux, de la sauce de pommes de terre et thym*</i></p>	15 €

* 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'anglaise

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 €

Caffè, latte di mandorla, cacao amaro e lamponi
Coffee, 'latte di mandorla' cocoa and raspberry
Café, lait d'amande, cacao amer et framboises

6 €

Albicocca candita con cremoso al cioccolato, mousse limone e menta, sorbetto al basilico *
*Candied apricot with chocolate cream, mint and lemon mousse, basil sorbet**
*Abricot confite avec crème de chocolat, mousse citron et menthe, sorbet au basilic**

6 €

Crème brûlée alla vaniglia *
*Vanilla crème brûlée**
*Crème brûlée à la vanille**

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 -