

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***

13 €

Alici fritte in farina di mais con cipolla rossa in agro, salsa di rapa rossa e limone*

*Anchovies fried in corn flour with red onion, beetroot sauce and lemon **

*Anchois frits dans de la farine de maïs avec oignons rouges, sauce à la betterave et citron **

11 €

Cannolo di melanzane con baccalà mantecato con pomodorini e olive leccine, salsa di pomodoro pachino**

*Aubergine roll with creamed salt cod, cherry tomatoes, 'leccine' olives and Pachino tomato sauce ***

*Roll d'aubergines à la morue, tomates cerises, olives 'leccine' et sauce de tomate Pachino ***

12 €

Tartare di salmone con chips di sesamo bianco e pecorino e salsa yogurt e ravanello*

*Salmon tartare with white sesame chips, pecorino cheese, yogurt and radish sauce **

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

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 -

PRIMI PIATTI * FIRST COURSES

<p>Risotto gamberi e lime** <i>Shrimps and lime risotto **</i> <i>Risotto aux crevettes et au citron vert **</i></p>	<p>13 €</p>
<p>Spaghettone Benedetto Cavalieri con cozze, seppia e ceci** <i>Spaghettone Benedetto Cavalieri with mussels, cuttlefish and chickpeas **</i> <i>Spaghettone Benedetto Cavalieri avec moules, seiche et pois chiches **</i></p>	<p>13 €</p>
<p>Tagliolino di pasta all'uovo con baccalà, lime, pepe nero e origano fresco** <i>Homemade egg 'tagliolino' with salt cod, lime, black pepper and fresh oregano **</i> <i>Tagliolino de pâte aux œufs avec de la morue, du citron vert, du poivre noir et de l'origan frais**</i></p>	<p>14 €</p>
<p>Pasta e fagioli <i>Pasta and beans</i> <i>Pâtes et haricots</i></p>	<p>9 €</p>
<p>Tagliatella di pasta all'uovo con ragù di manzo e caciocavallo di grotta* <i>Egg tagliatella with beef ragout and caciocavallo cheese *</i> <i>Tagliatelles aux œufs, ragoût de bœuf et fromage caciocavallo *</i></p>	<p>13 €</p>
<p>Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i> <i>Spaghetti à la Carbonara</i></p>	<p>10 €</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>Fish fillet of the day with salad and celery pesto*</i> <i>Filet de poisson du jour avec salade et pesto de céleri *</i>	17 €
Filetto di salmone alla plancia con salsa di topinambur, finocchio, chips di cipolla e riduzione di primitivo* <i>Salmon fillet with topinambour sauce, fennel, onion chips and primitive wine reduction *</i> <i>Filet de saumon à la sauce de topinambour, fenouil, chips d'oignon et réduction de vin primitif *</i>	16 €
Tempura di gamberi e verdure al finocchietto e le sue salse (agro allo zafferano, agrumi e alga nori) ** <i>Shrimp and vegetable fennel tempura and its sauces (saffron, citrus fruits and nori seaweed) **</i> <i>Tempura de crevettes et légumes aux fenouil et ses sauces (safran, agrumes et algues nori) **</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>	17 €
Sovra coscia di pollo con patate soffici al prezzemolo, scalogno cotto in camicia e asparagi* <i>Chicken Thigh with soft parsley potatoes, shallots and asparagus *</i> <i>Cuisse de poulet cuit avec pommes de terre persillées, échalotes et asperges *</i>	15 €
Guancia di manzo stracotta al Negroamaro con millefoglie di patate e cipolla rossa, pera scottata al burro nocciola e la sua salsa* <i>Overcooked beef cheek in Negroamaro wine with potato and red onion millefeuille, seared in butter pear and its sauce *</i> <i>Joue de boeuf au Negroamaro, millefeuille de pommes de terre et oignons rouges, poire au beurre et sa sauce *</i>	17 €

* 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 €

Sformato di ricotta e amarena con salsa di mele e lime

Ricotta and black cherry pie with apple and lime sauce

Tarte à la ricotta et aux cerises noires avec sauce aux pommes et au citron vert

6 €

Banana caramellata con salsa inglese alla cannella e crumble alla frutta secca

Caramelized banana with cinnamon english sauce and dried fruit crumble

Banane caramélisée avec sauce anglaise à la cannelle et crumble aux fruits secs

6 €

Cake al cioccolato con crema fresca limone e menta, gelato yogurt e basilico e cremoso al cioccolato *

*Chocolate cake with fresh lemon and mint cream, basil and yoghurt ice cream and chocolate cream **

*Gâteau au chocolat avec crème de citron et menthe fraîche, crème glacée au yogourt et au basilic et crème au chocolat **

7 €

* 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 -