

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 €

**Tartare di salmone, chips al sesamo e pecorino e salsa yogurt e ravanello\***

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

*Tartare de saumon, chips au sésame blanc et "pecorino" fromage, de la sauce de yaourt et radis\**

14 €

**Medaglione di taleggio fritto con finocchio cotto allo zafferano, pera e lime**

*Fried "taleggio" cheese, fennel cooked with saffron, pear and lime*

*"taleggio" frit avec du fenouil cuit au safran, poire et lime*

12 €

**Carciofo cotto e crudo, patate, alici e ceci bianchi di Zollino\***

*Raw and cooked artichoke , potatoes, anchovy and white chickpea\**

*Artichaut cuit et cru, pommes de terre, anchois et pois chiche blanc\**

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

<p>Risotto con cozze, pesto di basilico e mandarino <i>Mussels, basil pesto and mandarin risotto</i> <i>Risotto avec des moules, pesto au basilic et mandarine</i></p>	12 €
<p>Spaghettono Benedetto Cavalieri con alici, broccoli, paté di olive e pane croccante aromatizzato al finocchietto* <i>Spaghettono Benedetto Cavalieri with anchovies, broccoli, olives pâté and fennel flavored crispy bread*</i> <i>Spaghettono Benedetto Cavalieri avec des anchois, brocolis, pâté des olives et du pain croustillant aromatisé au fenouil*</i></p>	13 €
<p>Tagliolino gamberi e piselli** <i>Homemade egg "tagliolino" with shrimp and peas**</i> <i>Tagliolino de pâte aux œufs avec des crevettes et des petit pois**</i></p>	14 €
<p>Zuppa di ceci bianchi di Zollino e pasta mista* <i>White chickpea and mixed pasta soup*</i> <i>Soupe de pois chiche blanc et "pasta mista"*</i></p>	9 €
<p>Tagliatella con ragù di manzo e caciocavallo di grotta* <i>Tagliatella with beef ragout and "caciocavallo" cheese*</i> <i>Tagliatelle, ragoût de bœuf et fromage "caciocavallo"*</i></p>	13 €
<p>Gnocchi di patate con farina di grano arso, salsiccia di Norcia, cavolo verza e fonduta di taleggio* <i>Burnt wheat flour potato gnocchi with sausage, savoy cabbage and "taleggio" cheese fondue*</i> <i>Gnocchi de pommes de terre au blé entier avec de la saucisse, du chou vert et fondue de "taleggio" fromage*</i></p>	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

Filetto di pesce del giorno con insalatina e pesto di sedano\*

*Fish fillet of the day with salad and celery pesto\**  
*Filet de poisson du jour avec salade et pesto de céleri \**

17 €

Salmone, topinambur, finocchio, chips di cipolla e riduzione al negroamaro\*

*Salmon, sunchoke, fennel, onion chips and negroamaro wine reduction\**  
*Saumon, topinambour, oignon chips et réduction au vin negroamaro\**

16 €

Filetto di orata al vapore con insalatina di cicoria catalogna e salsa asparagi\*

*Steamed sea bream fillet with chicory catalogna salad and asparagus sauce\**  
*Filet de daurade étuvé avec de la salade de chicorée et de la sauce des asperges\**

17 €

Tagliata di manzo con patate all'Inglese

*Beef Tagliata with English Potatoes*  
*Entrecôte de boeuf avec des pommes de terre à l'anglaise*

17 €

Guancia di manzo stracotta al negroamaro con millefoglie di patate e cipolla e salsa pere\*

*Beef cheek overcooked in negroamaro wine with potatoes millefeuille and onion and pear sauce\**  
*Joue de bœuf cuite dans le vin negroamaro avec millefeuille de pommes de terre et oignon et de la sauce de poires\**

17 €

Sovracoscia di pollo con patata soffice al prezzemolo, scalogno cotto in camicia, carciofi ed asparagi\*

*Chicken thigh with soft potatoes with parsley, poached spring onion, artichokes and asparagus\**  
*Cuisse de poulet avec pomme de terre au persil, échalote poché, artichaut et asperges\**

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 €

**Morbido di ricotta su biscotto al pistacchio, pera caramellata e zeste di limone candito\***  
*Creamy "ricotta" cheese on a pistachio biscuit, caramelized pear and candy lemon zest\**  
*Mousse de "Ricotta" fromage sur un biscuit au pistache, poire caramélisée et zestes de citron confit\**

6 €

**Cre moso al cioccolato bianco e olio extravergine d'oliva su cialda e gelato alle mandorle e salsa alle mele\***  
*Creamy white chocolate and extra virgin olive oil on a biscuit with almond ice-cream and apple sauce\**  
*Mousse au chocolat blanc et de l'huile d'olive extra vierge sur un biscuit avec une glace aux amandes et de la sauce de pommes\**

6 €

**Crème brûlée 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 -