

ANTIPASTI / Starters

 Gazpacho Andaluso con verdure croccanti

Andalusian gazpacho with crispy vegetables € 18 *Andalau gazpacho avec légumes croustillants*

 Asparago verde bollito, uovo fritto e fonduta di Parmigiano

Green asparagus, fried egg and Parmesan fondue € 22 *Asperges bouillies, œuf au plat et fondue au parmesan*

 Caprese di mozzarella affumicata e dadolata di verdure

Smoked mozzarella with tomatoes and vegetables € 20 *Mozzarella fumée, tomates et légumes*

Sauté di cozze con crostoni aromatizzati al rosmarino

Mussels sauté with rosemary croutons € 20 *Moules sautée avec croutons au romarin*

Tartare di salmone selvaggio norvegese con avocado e pepe rosa

Wild salmon tartare with avocado and pepper € 24 *Tartare de saumon de Norvège, avocat et poivre rose*

Tartare di Angus irlandese battuto a coltello con le sue guarnizioni

Tartare of Irish Angus beef with his typical garnishing € 24 *Tartare de bœuf irlandais avec ses garnitures*

PRIMI / First Courses

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams € 22 *Spaghetti aux palourdes*

Risotto dello Chef (min. 2 pers.)

Italian risotto by the Chef (min. 2 p.) € 22 *Risotto du Chef (min. 2 p.)*

 Spaghettono pomodoro datterino e basilico

Spaghetti with cherry tomatoes and basil € 18 *Spaghetti avec tomates cerises et basilic*

Gnocchi di ricotta con pesto di basilico e canestrelli

Dumpling with ricotta cheese, basil and baby scallops € 24 *Gnocchis à la ricotta, basilic et petits pétoncles*

Paccheri alla carbonara

Paccheri pasta with Carbonara sauce € 20 *Paccheri pâtes à la carbonara*

Lasagna Tradizionale alla Bolognese

Traditional Lasagna € 20 *Lasagne traditionnelle à la bolognaise*

*Il ristorante non acquista carne, pesce o prodotti ittici derivanti da specie in estinzione o protette.
Our restaurant does not purchase meat, fish or fish products deriving from endangered or protected species.
Le restaurant n'achète pas de viande, de poisson ou de produits à base de poisson provenant d'espèces menacées ou protégées.*

SECONDI / Main Courses

Polpo scottato con purè di patate allo zafferano e peperoni

Grilled octopus with saffron mashed potatoes and peppers € 28 *Poulpe grillé avec purée de pommes de terre au safran et poivrons*

Fritto di paranza della laguna veneta con la sue verdure croccanti

Fried mixed small fish with crunchy vegetables € 24 *Petits poissons frits de la lagune avec légumes croquant*

Costoletta di vitello 'Tomahawk' alla Milanese con patate sauté al profumo di rosmarino

'Tomahawk' veal cutlet Milanese style with rosemary sauté potatoes € 35 *Escalope de veau 'Tomahawk' à la Milanese avec pommes de terre sautée*

Entrecôte di Angus Irlandese con rucola e pomodorini

Irish Angus entrecote € 28 *Entrecôte Angus à la roquette et tomates cerises with rocket salad and cherry tomatoes*

Pescato del giorno

Fresh fish of the day € 8 hg *Poisson frais du jour*

 Straccetti Vegani BBQ con le sue verdure

Vegan Planted Pulled BBQ with vegetables € 24 *Lanières végétaliens BBQ avec ses légumes*

 Parmigiana di melanzane

Aubergine Parmigiana style € 22 *Gratin d'aubergines au parmesan*

DOLCI/ Desserts

Tiramisù della tradizione

Traditional tiramisù € 11 *Tiramisù traditionnel*

Crema Catalana

Catalan cream € 11 *Crème Catalane*

Semifreddo all'arancio

Orange parfait € 11 *Orange parfait*

Ananas scomposto con gelato alla vaniglia

Fresh pineapple with vanilla ice-cream € 11 *Ananas avec glace vanille*

Gelati assortiti (limone, vaniglia, cioccolato, fragola)

Ice cream: lemon, strawberry, vanilla, chocolate € 11 *Glaces: citron, fraise, vanille, chocolat*

*In mancanza di prodotto fresco, alcuni alimenti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura
In the absence of fresh product, some foods could be frozen at source or on site by rapid blast chilling
En l'absence de produit frais, certains aliments pourraient être congelés à la source ou sur place par refroidissement rapide.*