

Antipasti | Starters

Culatello con bufala e triangoli di piadina € 17
 fatta in casa
*Culatello ham with mozzarella and
 homemade piadina*

Petto d'anatra affumicato con nocciole e € 17
 maionese all'arancia
*Smoked duck breast with nuts and orange
 mayonnaise*

Filetti di sogliola al vapore con senape e € 16
 rosmarino
Steamed sole with mustard and rosemary

Salmone marinato con marmellata di € 15
 cipolle rosse e salsa yogurt
*Marinated salmon with red onion jam and
 yoghurt sauce*

Primi | Pasta

La nostra tagliatella al ragù € 15
Homemade tagliatelle pasta with ragù sauce

Agnolotto con farcia di vitello e crema ai porcini € 17
*Agnolotto filled with veal, served with porcini
 mushrooms cream*

Risotto alla rapa rossa e fonduta al € 16
 pecorino di fossa di Sogliano
Risotto with beetroot and pecorino cheese fondue

Passatello asciutto con capesante, € 18
 vongole e gamberi
Typical passatelli pasta with shrimps, scallops, clams

Secondi | Main Course

Costolette d'agnello fritto alle mandorle e € 18
 flan di verdure
Fried lamb ribs with almonds and vegetables flan

Picaña di manzo irlandese alla brace con € 20
 crema di sedanolapa e patate novelle al forno
*Picaña steak with celeriac cream and roasted
 potatoes*

Trancio di gabilo al forno con crema di ceci € 18
Roasted codfish served with chickpeas cream

Soufflè di squacquerone con salsa ai funghi € 16
*Squacquerone cheese souffle with mushrooms
 cream*

Dolci | Dessert

Bianco di crema al cioccolato fondente € 9
Black&white chocolate custard

Cannolo siciliano scomposto con arance candite € 9
Cannolo 2.0 with candied oranges

Omelette alla norvegese con salsa calda al € 9
 caramello
Norwegian omelette with hot caramel sauce

Tagliata di frutta fresca € 8
Fresh fruit

ORARI | OPENING TIMES
 COLAZIONE | BREAKFAST 7.00-10.00
 PRANZO | LUNCH 12.30-14.00
 CENA | DINNER 19.30-22.00