

THE  
**LIVING**  
RESTAURANT

## Antipasti | Starters

INSALATA DI POLPO SU CREMA DI PATATE, PISTACCHIO SALATO E GOCCE DI PEPERONCINO € 15

*Octopus salad on potatoes cream, salted pistachio and chili pepper drops*



CARPACCIO DI MANZO, CRUDITÈ DI CARCIOFI AL LIMONE, PINOLI TOSTATI E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP € 12

*Beef Carpaccio, lemon flavored artichokes salad, toasted pinenuts and parmesan cheese*



PARMIGIANA DI MELANZANE, BASILICO FRESCO E VELLUTATA DI POMODORI CILIEGINI € 14

*Eggplant parmigiana, fresh basil and tomato soup*



SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ACCOMPAGNATO DA PIADINA E MOSTARDE DI FRUTTA € 16

*Mix cured meats and local cheeses with piadina bread and mustards*



## Primi | Pasta

LA NOSTRA TAGLIATELLA AL RAGÙ € 15

*Homemade tagliatelle pasta with ragù sauce*



SPAGHETTONI ALLE VONGOLE, POMODORI DATTERINI E FINOCCHIETTO SELVATICO € 17

*Spaghetti with clams, tomatoes and wild fennel*



GNOCCHETTI DI PATATE IN SALSA DI BASILICO SU COULIS DI POMODORI DATTERINI E MOZZARELLA DI BUFALA € 15

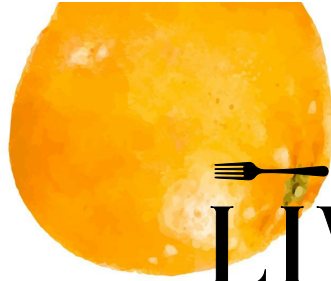
*Potato dumplings served with tomato sauce, basil and mozzarella cheese*



RISOTTO CON ASPARAGI, SQUACQUERONE E PEPE NERO € 14

*Risotto with asparagus, squacquerone and black pepperLemon and clams risotto, served with squid ink*





THE  
**LIVING**  
RESTAURANT

## Secondi | Main Course

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON TACCOLE AGLIO E ORIGANO € 18  
*Grilled beef with green beans, garlic and oregano*



TRANCIO DI PESCE SECONDO MERCATO IN CROSTA DI ERBE E BRUNOISE DI ZUCCHINE MARINATE € 20  
*Baked fish of the day crusted with herbs and courgettes*



COTOLETTA ALLA PETRONIANA CON OSSO E SPICCHI DI PATATE AL FORNO € 20  
*Fried cutlet served with baked potatoes*



POLPETTINE DI CECI E PATATE DOLCI SU RISO, SPEZIE E FRUTTA SECCA € 16  
*Vegetarian chickpeas and potatoes meatballs served with rice and sundried fruit*

## Dolci | Dessert

SOSPIRI DI MONACA CON CREMA DI RICOTTA E CHIPS DI FRUTTA € 9  
*Goat cheese cream biscuits and fruit chips*



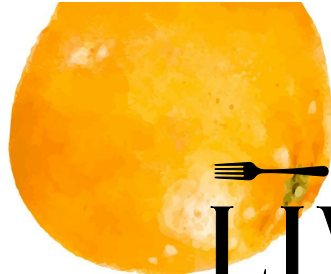
BIANCOMANGIARE SU BISCUIT AL CACAO E LAMPONI € 9  
*Black and white custard with raspberries*



TIRAMISÙ CLASSICO € 9  
*Homemade Tiramisù*



TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA € 8  
*Fresh fruit*



THE  
  
**LIVING**  
 RESTAURANT

**ORARI | OPENING TIMES**

COLAZIONE | *BREAKFAST* 7.00-10.00

PRANZO | *LUNCH* 12.30-14.00

CENA | *DINNER* 19.30-22.00

Gentile Ospite,  
 se ha allergie o intolleranze alimentari la preghiamo di confrontare le icone riportate sotto  
 la pietanza con la lista degli allergeni.  
 Conti pure sulla nostra assoluta collaborazione.

*Dear Guest,  
 should you have any allergy or food intolerance please compare the allergen icon below  
 the dish with the allergen list below.  
 We will be pleased to assist you.*

	1	Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten		8	Frutta a guscio Nuts
	2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products there of		9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products there of
	3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and products there of		10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and products there of
	4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products there of		11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products there of
	5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products there of		12	Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
	6	Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products there of		13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products there
	7	Latte e prodotti a base di latte Milk and products there of		14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products there of

Legenda delle sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze.  
 Nella tabella sottostante sono riportate le sostanze / prodotti che provocano allergie o intolleranze, indicate  
 dal regolamento UE n. 1169/2011 che possono essere utilizzate nella preparazione dei nostri piatti.

*Legend substances or products causing allergies or intolerances. The table below shows the substances /  
 products causing allergies or intolerances indicated the EU regulation No. 1169/2011 that may be used in  
 the preparation of our dishes.*