

IMPORTANTE – DA LEGGERE PRIMA DELLA PRENOTAZIONE

Per confermare la prenotazione è necessario versare anticipatamente una cauzione tramite carta di credito o debito, con pagamento online. Il ristorante invierà un'email con il modulo da compilare per completare la procedura. L'importo sarà poi interamente detratto dal conto la sera di Capodanno.



IMPORTANT – PLEASE READ BEFORE BOOKING



To confirm the reservation, an advance deposit is required and must be paid online by credit or debit card. The restaurant will send an email with the form to be completed in order to finalize the procedure. The full amount of the deposit will then be deducted from the final bill on New Year's Eve.



IMPORTANT – À LIRE AVANT DE RÉSERVER



Pour confirmer la réservation, un acompte doit être versé à l'avance et payé en ligne par carte de crédit ou de débit. Le restaurant enverra un e-mail avec le formulaire à remplir pour finaliser la procédure. Le montant de l'acompte sera ensuite entièrement déduit de l'addition le soir du Nouvel An.

Antipasti di Pesce

Salmone affumicato	20 €
Tartare di tonno	22 €
Baccalà mantecato con nero di seppia	22 €
Gamberi al lardo di Colonnata	22 €

Prime Portate di Pesce

Linguine all'astice	25 €
Gnocchi alla granseola	22 €
Spaghetti <i>cacio e pepe</i> con scampi	22 €
Spaghetti alla busara	22 €

Seconde Portate di Pesce

Filetto di branzino con patate al forno	24 €
Polipo scottato con <i>chorizo</i> e spinaci	24 €
Frittura mista di pesce	26 €
Salmone alla griglia con verdure al forno	24 €

Dessert

Tiramisù	8 €
Panna cotta	8 €
Crème caramel	8 €
Meringata	8 €

Garantiamo l'uso di prodotti freschi locali. Qualora ne fossimo privi, assicuriamo l'uso di prodotti congelati o surgelati all'origine di prima qualità. Chiediamo il vostro aiuto nel comunicarci tempestivamente le vostre allergie o intolleranze alimentari. Vi ringraziamo per la vostra collaborazione.

Antipasti di Carne



Carpaccio con rucola e grana	20 €
Prosciutto e mozzarella di bufala	20 €
Tomino con speck, polenta e funghi	20 €
Strudel salato con ricotta e spinaci	20 €

Prime Portate di Carne

Pasta e fagioli	20 €
Ravioli di magro al burro e salvia	20 €
Gnocchi con ragù alla Bolognese	18 €
Pappardelle all'anatra	22 €

Seconde Portate di Carne

Agnello al forno con patate rosolate	24 €
Pollo al curry con riso basmati	22 €
Filetto di manzo al pepe verde	26 €
Petto d'anatra servito con purea di patate	24 €

Dessert

Tiramisù	8 €
Panna cotta	8 €
Crème caramel	8 €
Meringata	8 €

Garantiamo l'uso di prodotti freschi locali. Qualora ne fossimo privi, assicuriamo l'uso di prodotti congelati o surgelati all'origine di prima qualità. Chiediamo il vostro aiuto nel comunicarci tempestivamente le vostre allergie o intolleranze alimentari. Vi ringraziamo per la vostra collaborazione.

Fish Starters

Smoked salmon	20 €
Tuna tartare	22 €
Creamed salt cod with cuttlefish ink	22 €
Prawns wrapped in <i>Lardo di Colonnata</i> (air-cured pork back fat from Tuscany)	22 €

Fish First Courses

Linguine with lobster	25 €
Gnocchi with spider crab meat	22 €
Spaghetti <i>cacio e pepe</i> (pecorino cheese and black pepper) with langoustines	22 €
Spaghetti alla busara (tomato and shellfish sauce, Venetian style)	22 €

Fish Main Courses

Sea bass fillet with roasted potatoes	24 €
Seared octopus with <i>chorizo</i> and spinach	24 €
Mixed fried fish	26 €
Grilled salmon with roasted vegetables	24 €

Desserts

Tiramisù	8 €
Panna cotta	8 €
Crème caramel	8 €
Meringata (Meringue cake)	8 €

We guarantee the use of fresh, locally sourced ingredients. When unavailable, we ensure the use of top-quality products frozen at source. Please inform us promptly of any food allergies or intolerances. Thank you for your cooperation.

Meat Starters



Beef carpaccio with arugula and Grana Padano	20 €
Prosciutto with buffalo mozzarella	20 €
Tomino cheese with speck, polenta and mushrooms	20 €
Savory ricotta and spinach strudel	20 €

Meat First Courses

Pasta and bean soup	20 €
Ravioli stuffed with ricotta and spinach, with butter and sage	20 €
Gnocchi with Bolognese ragù	18 €
Pappardelle with duck ragù	22 €

Meat Main Courses

Oven-baked lamb with sautéed potatoes	24 €
Chicken curry with basmati rice	22 €
Beef fillet with green peppercorn sauce	26 €
Duck breast served with creamy potato purée	24 €

Desserts

Tiramisù	8 €
Panna cotta	8 €
Crème caramel	8 €
Meringata (Meringue cake)	8 €

We guarantee the use of fresh, locally sourced ingredients. When unavailable, we ensure the use of top-quality products frozen at source. Please inform us promptly of any food allergies or intolerances. Thank you for your cooperation.