

ANTIPASTI DI PESCE

Antipasto misto di mare Assorted seafood appetizer (1,2,4,11)	€22,00
Capesante e canestrelli gratinati Grillate scallops and canestrelli (1,2,4,11)	€ 20,00
Sarde in saor Sardines in sauce (1,2,4,11)	€ 14,00
Insalata di polipo Octopus salad (4,11)	€ 18,00
Baccalà mantecato e seppie in nero con polenta Creamed cod and squid in black ink with polenta (4,8,11)	€ 20,00
Moscardini in umido con salsa di pomodoro, olive e capperi Stewed baby octopus in tomato sauce with olives and capers (4)	€ 16,00
Saltata di cozze pomodorini e peperoncino dolce Sautéed mussels with cherry tomatoes and mild chili pepper (2,11,13)	€ 15,00
Gamberi con lardo di Colonnata Prawns with Colonnata lard	€ 18,00
Salmone affumicato Smoked salmon	€ 16,00
Tartare di tonno Tuna tartare (4)	€ 18,00

ZUPPE

Zuppa di verdure di stagione Seasonal vegetable soup	€12,00
Pasta e fagioli Pasta and bean soup	€12,00
Zuppa di pesce Fresh fish soup (2,4,11,13)	€18,00

coperto/cover charge 3,00

ANTIPASTI DI CARNE

Bruschetta	€ 10,00
Tosted bread , tomato and basil (1,8)	
Caprese con mozzarella di bufala	€ 14,00
Caprese with buffalo mozzarella	
Carpaccio di manzo con rucola e grana	€ 16,00
Beef carpaccio with rocket and Grana Padano cheese(8)	
Tartare di manzo classica	€22,00
Classic beef tartare(3,12)	
Polpettine di vitello con parmigiano	€ 15,00
Veal meatballs with parmesan cheese (1,3,8)	
Prosciutto crudo e melone o mozzarella di bufala	€ 16,00
Cured ham with melon or buffalo mozzarella (8)	
Affettato misto all'italiana	€ 18,00
Mixed Italian cold cuts	
Bresaola rucola e grana	€ 15,00
Bresaola with rocket and parmesan cheese	

INSALATONE

Insalata di Tonno	€13,00
Green salad, tomatoes, tuna,onions, olives	
Insalata napoletana	€12,00
Green salad, tomatoes, carrots, hum, boild eggs	
Insalata mediterranea	€13,00
Green salad, buffalo mozzarella, cucumber,onions toasted bread	

PRIMI DI PESCE

Spaghetti alle vongole Spaghetti with clams (1,2,4,13)	€18,00
Spaghetti alla busara Spaghetti with prawns in tomato sauce (Busara style)(1,2,4,13)	€18,00
Gnocchi con granseola Spider crab gnocchi (1,2,3)	€20,00
Spaghetti con le seppie in nero Spaghetti with cuttlefish in black ink sauce(1,2,4,13)	€18,00
Spaghetti ai frutti di mare Spaghetti with Sea food (2,4,8)	€18,00
Linguine all'astice Linguini with lobster (1,2,4,13)	€22,00
Tagliatelle capesante e funghi Tagliolini with scallops and mushrooms(1,2,3,13)	€18,00
Risotto con seppie in nero (x2) Black ink cuttlefish risotto (minimum for two people)(2,4,8)	€18,00
Risotto ai frutti di mare (x2) Sea food risotto (minimum for two people (2,4,8)	€18,00

PRIMI DI CARNE

Spaghetti cacio e pepe	€16,00
Spaghetti with pecorino cheese and black pepper(1,8)	
Spaghetti alla carbonara	€16,00
Spaghetti carbonara or amatriciana(1,3,8)	
Spaghetti pomodoro e basilico / bolognese	€14,00
Spaghetti with tomato and basil / meat sauce(1,11)	
Gnocchi alla campagnola/bolognese/pomodoro e basilico	€14,00
Rustic-style gnocchi / bolognese / tomato and basil(1,3,11)	
Ravioli di magro burro e salvia	€15,00
Ricotta and spinach ravioli with butter and sage(1,3,8)	
Lasagna alla bolognese	€14,00
Bolognese lasagna(1,3,8,11)	
Penne all'amatriciana	€15,00
Penne with amatriciana sauce (1,3,8)	
Tagliatelle al pesto	€13,00
Tagliolini with pesto sauce (1,3,5,10)	
Pappardella all'anatra	€18,00
Pappardella with duck sauce (1,3,8,11)	

SECONDI DI PESCE

Calamari fritti Fried calamari (1,2,4,8,13)		€18,00
Seppie in nero con polenta Cuttlefish in black ink with polenta(4)		€18,00
Fritto misto calamari, gamberoni, scampi e merluzzo Mixed fried seafood: calamari, prawns, scampi and cod(1,2,4,8,13)		€20,00
Polipo scottato, chorizo e spinacini al burro Seared octopus with chorizo and buttered baby spinach(4)		€18,00
Filetto di branzino con patate al forno Sea bass fillet with baked potatoes		€18,00
Branzino o Orata ai ferri Grilled sea bass or sea bream (4)		€20,00
Salmone alla griglia Grilled salmon (4)		€16,00
Rombo al forno con patate (x2) Baked turbot with potatoes (min for 2) (4)	100 gr.	€ 7,50
Grigliata di pesce misto Mixed grilled fish (2,4)		€26,00

SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo al pepe verde Beef fillet with green pepper(8)	€25,00
Tagliata di roast-beef e patate arrosto Sliced roast beef with roasted potatoes	€18,00
Fegato alla veneziana con polenta Venetian-style liver with polenta	€18,00
Costolette di agnello al forno Grilled lamb chops	€20,00
Cotoletta di pollo alla milanese e patate fritte Milanese-style breaded chicken cutlet with fries(1,3)	€16,00
Pollo al curry con riso basmati Curry chicken with white basmati rice(1,3,8)	€16,00
Petto di pollo con verdure Grilled chicken breast with vegetables	€16,00
Filetto ai ferri con verdure Grilled beef fillet with vegetables	€25,00

CONTORNI

Insalata verde o mista Green or mixed salad	€7,00
Verdure al forno Oven-roasted vegetables	€7,00
Patate fritte French fries	€7,00
Patate arrosto Roasted potatoes	€7,00
Spinaci freschi saltati al burro Fresh sautéed spinach with butter(8)	€7,00

Legenda degli allergeni

Legend of allergens - Légende des allergènes - Legende der Allergene

1. Cereali (Cereals) – Céréales – Getreide
2. Crostacei (Shellfish) – Fruits de mer – Schultier
3. Uova (Eggs) – Œufs – Eier
4. Pesce (Fish) – Poisson – Fish
5. Arachidi (Peanuts) – Arachide – Erdnüsse
6. Soia (Soybean) – Soja – Sojabohne
7. Lupini (Lupins) – Lupin – Lupine
8. Latte (Milk) – Lait – Milch
9. Anidride Solforosa (Sulphur dioxide) – Dioxyde de soufre – Schwefeldioxid und Sulfit
10. Frutta con guscio (Nuts) – Noix – Nüsse
11. Sedano (Celery) – Celeri – Selierie
12. Senape (Mustard) – Moutarde – Senf
13. Molluschi (Molluscs) – Ciemens – Venusmuschein
14. Sesamo (Sesame) – Sésame – Sesam