



Sapori italiani
Saveurs italiennes

Antipasti

<i>Duo d'anatra magret affumicato e foie gras, insalatina d'autunno e cantarelli sott'olio, pane casareccio tostato</i> <i>Duo de magret de canard fumé et foie gras, salade "retour des vendanges", grolles à l'huile, pain de campagne toasté</i>	30 €
<i>Toast al gaperon caldo, San Daniele e insalata mista</i> <i>Toasts de gaperon chaud, fines tranches de San Danièle sur mesclun</i>	28 €
<i>Tartara di nasello e lenticchie, verdure, vinaigrette agli agrumi</i> <i>Tartare de cabillaud et lentilles au naturel, julienne de légumes, vinaigrette d'agrumes</i>	28 €
<i>Insalata tiepida di mare e crostacei, olio d'oliva e limone</i> <i>Salade de fruits de mer et coquillages servis tiède, huile d'olive et citron</i>	42 €
<i>Beignets di gamberoni, frittura di sogliola, calamaretti e verdure, guacamole</i> <i>Beignets de gambas, goujonnettes de sole, encornets et légumes frits, guacamole</i>	36 €
<i>Scampi crudi, insalata di finocchi e arance</i> <i>Langoustines servies crues, salade aux suprêmes d'oranges et fenouils</i>	48 €

Primi e Zuppe

<i>Minestrone con verdure di stagione</i> <i>Minestrone aux légumes de saison</i>	18 €
<i>Spadelatta di vongole e cozze, aglio e pomodoro piccante fresco</i> <i>Sauté de palourdes et moules, ail entier et tomates fraîches pimentées</i>	36 €
<i>Risotto ai frutti di mare e pomodoro, scampi arrosto</i> <i>Risotto aux fruits de mer légèrement tomate, langoustine rôtie</i>	42 €
<i>Risotto con salamella "Perugina", dadolata di zucca e lenticchie</i> <i>Risotto à la saucisse péruvine, dés de courge et lentilles vertes</i>	25 €
<i>Rigatoni di pasta fresca, con pescatrice, calamari, funghi porcini, zucchini e pomodorini ciliegi</i> <i>Rigatoni frais, lotte et calamars, courgettes, cèpes et tomates cerise</i>	33 €
<i>Gnocchi al formaggio di Saint-Nectaire, Cantal e spinaci</i> <i>Gnocchi piémontais au Saint-Nectaire, Cantal et épinards</i>	25 €

Secondi di Pesce

<i>Branzino alla griglia con sformato di sedano, carciofi e castagne</i> <i>Loup grillé, parmentière de céleri et artichaut, châtaignes sautées</i>	72 €
<i>Orata al forno con profumo d'aneto, saltato di cipolle, patate e melanzane</i> <i>Daurade à l'aneth cuite au four, oignons et pomme de terre, aubergines sautées</i>	60 €
<i>Sogliola alla mugnaia o alla griglia</i> <i>Sole cuisinée meunière ou grillée</i>	72 €
<i>Filetto di San Pietro impanato, purea di zucca con salsa tartara</i> <i>Filet de Saint Pierre pané, mousseline de courge, sauce tartare</i>	48 €
<i>Marmitta di pescatrice e crostacei con fagioli bianchi e broccoletti</i> <i>Marmite de lotte et coquillages aux haricots blancs et broccoletti</i>	52 €

Secondi di Carne

<i>Filetto di manzo al pepe e flambato al whisky, fagottino di fagiolini e patatine fritte</i> <i>Filet de bœuf sauté au poivre mignonette et flambé au whisky, fagotin de haricots verts, buisson de pommes frites</i>	52 €
<i>Lombata di vitello ai funghi, carote, patata fondente, salsa al vino</i> <i>Côte de veau sautée aux champignons des bois, carottes fanes, pomme fondante, petit jus au vin jaune</i>	54 €
<i>Carré d'agnello rosolato con pangrattato speziato, peperonata di verdure e patate saltate</i> <i>Carré d'agneau rôti en chapelure de pain d'épices, légumes façon ratatouille et pommes de terre sautées</i>	44 €
<i>Magret d'anatra saltato con mela renetta e miele d'acacia, riso rosso</i> <i>Magret de canard poêlé aux pommes reinette et miel d'acacia, riz rouge</i>	42 €

Formaggi

<i>Vassoio di formaggi freschi e stagionati</i> <i>Plateau de fromages frais et affinés</i>	14 €
--	------



Sapori italiani
Italian flavours

Antipasti

<i>Duo d'anatra magret affumicato e foie gras, insalatina d'autunno e cantarelli sott'olio, pane casareccio tostato</i> <i>Smoked duck magret and goose liver, salad, chanterelles mushrooms in oil, country bread loaf toast</i>	30 €
<i>Toast al gaperon caldo, San Daniele e insalata mista</i> <i>Gaperon cheese hot toast, San Daniel ham in thin slices with mixed salad</i>	28 €
<i>Tartara di nasello e lenticchie, verdure, vinaigrette agli agrumi</i> <i>Cod tartar with lentils, vegetables and citrus vinaigrette</i>	28 €
<i>Insalata tiepida di mare e crostacei, olio d'oliva e limone</i> <i>Warm sea food and shellfish salad, olive oil and lemon</i>	42 €
<i>Beignets di gamberoni, frittura di sogliola, calamaretti e verdure, guacamole</i> <i>King prawns crackers, thin fillet of sole, squids and fried vegetables, guacamole</i>	36 €
<i>Scampi crudi, insalata di finocchi e arance</i> <i>Raw Dublin Bay prawns, orange and fennel salad</i>	48 €

Primi e Zuppe

<i>Minestrone con verdure di stagione</i> <i>Vegetable minestrone soup</i>	18 €
<i>Spadelatta di vongole e cozze, aglio e pomodoro piccante fresco</i> <i>Pan-sautéed clams and mussels, garlic and spicy fresh tomatoes</i>	36 €
<i>Risotto ai frutti di mare e pomodoro, scampi arrosto</i> <i>Sea food risotto with tomato, roasted Dublin Bay prawn</i>	42 €
<i>Risotto con salamella "Perugina", dadolata di zucca e lenticchie</i> <i>Risotto with Perugian sausage, diced squash and green lentils</i>	25 €
<i>Rigatoni di pasta fresca, con pescatrice, calamari, funghi porcini, zucchini e pomodorini ciliega</i> <i>Fresh rigatoni pasta, monkfish and squids, zucchini, cepe mushrooms and cherry tomato</i>	33 €
<i>Gnocchi al formaggio di Saint-Nectaire, Cantal e spinaci</i> <i>Gnocchi with Saint-Nectaire, Cantal cheese and spinach</i>	25 €

Secondi di Pesce

<i>Branzino alla griglia con sformato di sedano, carciofi e castagne</i> <i>Grill sea bass, celery and artichoke Parmentier, pan-sautéed chestnuts</i>	72 €
<i>Orata al forno con profumo d'aneto, saltato di cipolle, patate e melanzane</i> <i>Oven baked sea bream with dill, onions and potato, pan-sautéed eggplants</i>	60 €
<i>Sogliola alla mugnaia o alla griglia</i> <i>Sole meunière or grilled</i>	72 €
<i>Filetto di San Pietro impanato, purea di zucca con salsa tartara</i> <i>Breaded John Dory fish fillet, mashed squash, tartar sauce</i>	48 €
<i>Marmitta di pescatrice e crostacei con fagioli bianchi e broccoletti</i> <i>Anglerfish and shellfish casserole with white coco beans and broccoletti</i>	52 €

Secondi di Carne

<i>Filetto di manzo al pepe e flambato al whisky, fagottino di fagiolini e patatine fritte</i> <i>Pan-seared beef fillet with pepper and flambé with whisky, green beans bunch, and French fries</i>	52 €
<i>Lombata di vitello ai funghi, carote, patata fondente, salsa al vino</i> <i>Pan-sautéed veal chop with wild mushrooms, carrots, soft potato, wine reduction</i>	54 €
<i>Carré d'agnello rosolato con pangrattato speziato, peperonata di verdure e patate saltate</i> <i>Roasted lamb with gingerbread crumbs, vegetable ratatouille and sautéed potatoes</i>	44 €
<i>Magret d'anatra saltato con mela renetta e miele d'acacia, riso rosso</i> <i>Pan-seared duck magret with apple and honey, red rice</i>	42 €

Formaggi

<i>Vassoio di formaggi freschi e stagionati</i> <i>Selection of fresh and mature cheeses</i>	14 €
---	------