

ANTIPASTI

Battuta di Vitello Fassone con Cialda Parmigiano e Maionese alla Senape <i>Fassone steak tartare with Parmesan crisp and mustard mayonnaise</i>	€ 14.00
Carpaccio di Filetto Marinato con Crema di Caprino <i>Marinated fillet carpaccio with creamed goat's cheese</i>	€ 14.00
Calamari Sale e Pepe con Soffice di Patate e Croccante <i>Salt and pepper squid with creamed potato and crisp</i>	€ 14.00
Cardo con Fonduta di Raschera e Chips di Patate <i>Cardoon with Raschera fondue and potato chips</i>	€ 12.00
Vellutata di Zucca con Cipolla di Tropea Caramellata e Bacon Croccante <i>Squash velouté with caramelized Tropea onion and crispy bacon</i>	€ 12.00

PRIMI

Tjarin con Porcini le sue Polveri <i>Tjarin ribbon pasta with porcini mushrooms and their powder</i>	€ 13.00
Plin della Tradizione con Sugo d'Arrosto <i>Traditional handmade ravioli with roast sauce</i>	€ 13.00
Gnocchi con Sugo di Guanciaie <i>Gnocchi with cheek ragout</i>	€ 13.00
Carnaroli in Bianco Ristretto di Vitello e Tartufo Nero <i>Boiled Carnaroli rice, veal reduction and black truffle</i>	€ 13.00
Gragnano Vista Mare <i>Sea view Gragnano pasta</i>	€ 13.00

SECONDI

Ganascino di Vitello al Barolo con Crema di Patate e Cialda di Polenta <i>Cheek of veal cooked in Barolo wine with potato cream and polenta wafer</i>	€ 16.00
Cosciotto di Anatra all'Arancia Cotto a Bassa Temperatura e poi Arrostita con Verdure <i>Slow-cooked duck leg à l'orange, roasted with vegetables</i>	€ 16.00
Medaglione di Filetto alla Plancia con Funghi Porcini <i>Griddled fillet medallions with porcini mushrooms</i>	€ 18.00
Guazzetto del Mediterraneo con Crostoni di Pane <i>Mediterranean stew with croutons</i>	€ 16.00
Cartoccio in Trasparenza di Orata con Pomodori, Patate, Olive taggiasche e Capperi <i>Sea bream steamed in foil with tomatoes, potatoes, Taggiasca olives and capers</i>	€ 18.00
Il Nostro Piatto di Verdure <i>Our dish of vegetables</i>	€ 8.00
Selezione di Formaggi <i>Selection of cheeses</i>	€ 10.00

INSALATE

Insalata Autunno: Misticanza, Porcini sott'Olio, Pomodori Secchi, Ceci <i>Autumn salad: mixed greens, porcini mushrooms in oil, dried tomatoes, chick peas</i>	€ 8.00
Insalata Vegetariana con Carote, Finocchi, Mele, Mais, Germogli, Soja e Rapanelli <i>Vegetarian salad with carrots, fennel, apple, sweetcorn, bean sprouts, soya and radish</i>	€ 8.00
Insalata Proteica di Carne, Pomodoro, Arrosto di Tacchino, Mais, Carote e Uovo Sodo <i>High-protein salad of meat, tomato, roast turkey, sweetcorn, carrot and hard-boiled egg</i>	€ 8.00
Insalata Verde Semplice <i>Simple green salad</i>	€ 6.00

DOLCI

Panna Cotta alla Vaniglia Coulis di Frutto della Passione <i>Vanilla panna cotta with Passion fruit coulis</i>	€ 7.00
Mousse Cioccolato Fondente al 70% e Biscottato alle Nocciole <i>70% dark chocolate mousse and hazelnut crisp</i>	€ 7.00
Creme Brule' con Frutti di Bosco <i>Crème brûlée with wild berries</i>	€ 7.00
Gelato <i>Ice-cream</i>	€ 7.00
Tortino di Marroni con Chantilly e Lamponi <i>Chestnut soufflé with chantilly cream and raspberry</i>	€ 7.00