

Antipasti

POLPO*

scottato alla piastra su schiuma di patata arrostita
e vinaigrette mediterranea
*grilled octopus on a foam of roasted potatoes
with Mediterranean vinaigrette*

€ 21.00

CALAMARETTO SPILLO

e crocchetta frita di gambero rosso,
serviti con maionese fatta in casa
*fried baby squid and red shrimp croquette
served with homemade mayonnaise*

€ 26.00

NOCI DI CAPESANTE

rosolate in padella con olio di oliva, schiuma di cavolfiore,
salsa di riccio di mare
*pan-fried scallops with olive oil, cauliflower foam,
served with sea urchin sauce*

€ 22.00

MOSCARDINO*

cotto in casseruola, pomodorino datterino al sentore
di alloro e chips di polenta
*braised baby octopus, cherry tomatoes scented
with bay tree and thyme, served with crispy polenta*

€ 20.00

Senza Fuoco

SELEZIONE DI TARTARE AL NATURALE**

selezione di tartare di tonno,
gambero rosso e ricciola
*tartare selection of tuna,
red shrimps and amberjack*

€ 22.00

Antipasti

CARCIOFO

in pastella, fritto e servito con salsa tartara
fatta in casa
*batter fried black cod, served
with homemade tartar sauce*

€ 20.00

ACCIUGHE

del Mar Cantabrico, pane Carasau, burro salato,
pinzimonio croccante di stagione
*Cantabrian anchovies with Carasau bread, salted butter
and crispy seasonal pinzimonio*

€ 22.00

BURRATINA

pappa al pomodoro, cipolla di Tropea,
basilico fresco e olio evo
*burrata cheese with panzanella, Tropea onion,
fresh basil and extra virgin olive oil*

€ 18.00

PARMIGIANA

di melanzana violetta, passata di pomodorini rossi e gialli
e foglie di basilico fresco
*eggplant parmigiana, red and yellow cherry tomato sauce
and fresh basil leaves*

€ 19.00

Senza Fuoco

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

cuore di lattuga croccante e tapenade di olive nere
con vinaigrette all'arancia
*pounded red shrimps with crispy romaine hearts,
black olives tapenade and orange vinaigrette*

€ 24.00

Primi Piatti

CREMA DI VERDURE

servita con crostini di pane fatto in casa
*vegetable soup served
with homemade croutons*

€ 14.00

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci
saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti Gentile with clams

€ 21.00

RAVIOLO*

ripieno di burrata, arricchito con code
di gamberi rossi e pomodoro datterino
*homemade raviolo stuffed with burrata cheese,
red shrimps and cherry tomatoes*

€ 21.00

TAGLIOLINO

ai funghi porcini, Parmigiano reggiano
24 mesi al profumo di timo
*tagliolino pasta with porcini mushrooms,
24 months Parmigiano Reggiano and thyme*

€ 20.00

LINGUINE GENTILE

calamaretti spillo, cozze,
vongole e una punta di peperoncino
*linguine Gentile with clams,
baby squids, mussels and chilly pepper*

€ 22.00

GNOCCHETTI

di ricotta, taleggio, crema tartufata,
nocciole tostate, pecorino, scaglie di tartufo nero
*ricotta dumpling, taleggio cheese, truffle cream,
shaved black truffle and toasted walnuts*

€ 22.00

RISOTTO

allo zafferano, tartare di capasanta
al sentore di erba cipollina
*saffron risotto. scallops tartar
and spring onion flavored*

€ 22.00

TAGLIATELLE

con ragù a base di filetto
di manzo e vitello, leggermente rosso
*homemade tagliatelle with Bolognese
ragout sauce*

€ 18.00

Secondi Piatti

PESCE DEL GIORNO

al sale *in salt crust*
all'acqua pazza *acqua pazza stile*
con patate e carciofi *potato and artichoke*
pomodorini, capperi, olive *tomato, capers, olives*

€ 9.00 all'etto

OMBRINA

scottata alla piastra, accompagnata da carciofi cotti
al forno e salsa al pepe rosa
*grilled umbrine served with baked artichoke and pink
pepper corn sauce*

€ 31.00

CALAMARI ALLA PIASTRA DEL MEDITERRANEO

profumati con rametti di rosmarino,
accompagnati da melanzane e zucchine
*grilled Mediterranean squids with rosemary scent,
served with eggplant and zucchini*

€ 28.00

MERLUZZO

al forno, scarola saltata, pomodorini secchi
e olive taggiasche
*baked black cod, sauteed escarole, dry tomatoes
and taggiasche olives*

€ 30.00

COZZE E VONGOLE

sauté al profumo di Vermouth Cocchi
e pomodoro datterino
*sautéed mussels and clams with
cherry tomatoes flavored with Vermouth Cocchi*

€ 26.00

SCAMPI

alla piastra, al sentore di olio di oliva toscano
grilled langoustines scented with Tuscan olive oil

€ 14.00 all'etto

GRIGLIATA DI PESCI

cotti alla griglia, caponatina di verdure alla Siciliana
*grilled selection of seafood
with sicilian caponatina vegetables*

€ 36.00

LA NOSTRA CATALANA DI ASTICE

con pomodorini, cipolla rossa di Tropea
condita con emulsione di olio di oliva
*steamed Homarus lobster with cherry tomatoes,
Tropea onion and olive oil dressing*

€ 48.00

Secondi Piatti

TARTARE DI FASSONA

servita con senape in grani, acciuga
del Mar Cantabrico e tuorlo d'uovo cotto
a bassa temperatura
*beef fillet tartare served with mustard seeds,
Cantabrian anchovies
and slow cooked egg yolk*

€ 27.00

ENTRECÔTE

al rosmarino cotta in padella, accompagnata
da funghi porcini e il suo fondo
*pan-fried sir loin steak served with
finferli mushrooms and its sauce*

€ 30.00

LA NOSTRA MILANESE ALTA

impanata con battuto di erbe aromatiche
e grissini croccanti piemontesi,
servita con rucola e pomodorini
*veal Milanese breaded with aromatic herbs
and grissini from Piedmont, served
with rocket salad and cherry tomatoes*

€ 30.00

GALLETTO NOSTRANO

profumato allo zenzero e agrumi,
servito con indivia belga
*crispy local cockerel scented with ginger and citrus,
served with endive*

€ 27.00

Dall'Orto

PUREA DI PATATE

potato purée

€ 10.00

SPINACI

saltati con olio di oliva extravergine
sautéed spinach with extra virgin olive oil

€ 10.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio evo
grilled vegetables with extra virgin olive oil

€ 10.00

FRIARIELLI

saltati con olio di oliva extravergine
al profumo d'aglio
*broccoli rabes sautéed in olive oil
and garlic flavored*

€ 10.00

Coperto: € 5.00 - Cover charge: € 5.00