



ANTIPASTI

<i>Tagliere di salumi e formaggi (7)</i> <i>Cold cuts platter with cheese</i>	€ 16
<i>Code di gambero al vapore e crudità di verdure (2)</i> <i>Prawns with vegetables</i>	€ 15
<i>Battuta di manzo con straciatella e olive taggiasche (7)</i> <i>Beef tartare with straciatella cheese and olive</i>	€ 14
<i>Magatello di vitello al "tonno sodo" (3 , 4)</i> <i>Veal topside with tuna sauce</i>	€ 12





PRIMI PIATTI

- Ravioli ricotta e asparagi con fonduta leggera al parmigiano
(1 , 3 , 7)
Homemade Ravioli stuffed with ricotta cheese and asparagus with
parmesan fondue*
- €12
- Tagliolini con branzino e pomodoro fresco
(1 , 3 , 4)
Tagliolini with bass fish and fresh tomatoes*
- €15
- Gnocchetti allo zafferano con ragù di salsiccia mantovana e
rosmarino (1, 3)
Saffron Gnocchi with sausage's ragù and rosemary*
- €12
- Mezzi Paccheri con guanciale, cipolla di Tropea, pomodoro e
pecorino romano DOP (1, 7)
Mezzo Pacchero with bacon, onion, tomatoes and pecorino cheese*
- €15





SECONDI PIATTI

Entrecoté di manzo argentino con fagioli neri alla messicana
Argentina grill beef entrecote with mexican balck beans

€ 24

Filetto di maiale con melanzana fumè e cipollotto brasato
Grilled pork fillet with smoked aubergine and braised onion

€ 20

Coppa in doppia cottura con senape al miele e cipolla caramellata
(10)
Pork neck double cooked with honey mustard and caramelized onion

€ 15

Fritto con anelli di totano e code di gamberi (2, 4)
Fried squid and shrimps

€ 16





CONTORNI

Patate al forno
Baked potatoes

€5

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€6

Insalata mista
Mixed salad

€5

DOLCI DELLA CASA

COPERTO E PANE € 2

