



DINNER MENU



APPETISERS / ANTIPASTI

Tuna tartare with avocado, mango with crispy fennel	€ 15
Tartare di tonno con avocado e mango con croccante di finocchio	
Parmigiana with mozzarella cheese, tomatoes and basil	€ 13
Parmigiana con pomodori, basilico e mozzarella	
Lobster and octopus salad with mixed seasonal vegetables	€ 18
Polipo e astice con tagliatelle di verdure di stagione	
Pumpkin flower stuffed with burrata and ricotta cheese with salmon roe	€ 13
Fiore di zucca ripieno di ricotta con crema di burrata e uova di salmone	
Parma ham with melon	€ 14
Prosciutto di Parma e melone	

FIRST COURSES / PRIMI PIATTI

Cold melon cream with asparagus and marinated tuna	€ 12
Crema di melone fredda con asparagi e tonno marinato	
Linguine with lobster, olives from Gaeta scented with fennel	€ 26
Linguine all'astice con olive di Gaeta al profumo di finocchietto	
Homemade Tagliatelle with fresh porcini mushrooms	€ 20
Tagliatelle ai funghi porcini	
Mezzi Paccheri pasta with sea food and grated mozzarella	€ 18
Mezzi paccheri con frutti di mare e mozzarella grattugiata	
Homemade ravioli pasta stuffed with ricotta cheese and spinach Amatriciana style	€ 16
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con salsa all'amatriciana	

FISH SPECIALS / LE NOSTRE SPECIALITA' DI PESCE

Mediterranean stewed sea bass with grilled scampi, potatoes, olives and capers	€ 28
Spigola in guazzetto alla Mediterranea con scampo grigliato, patate, olive e capperi	
Grilled slice of tuna with aubergine and tomato scented with vanilla	€ 25
Scaloppa di tonno con melanzana e pomodoro al profumo di vaniglia	
Mixed fried fish with crispy vegetables and mayonnaise	€ 24
Fritto misto di pesce con verdure croccanti e maionese	



MEAT SPECIALS / LE NOSTRE SPECIALITA' DI CARNE

Beef fillet with potatoes tarte and grilled porcini mushrooms	€ 30
Filetto di manzo con tortino di patate e funghi porcini alla griglia	
Lamb loin crusted with aromatic herbs and potato tarte	€ 26
Carrè d'agnello in crosta alle erbe aromatiche con tortino di patate	
Slow-cooked veal shank with white, green asparagus and cheese ecume	€ 23
Stinco di vitello cotto a bassa temperatura con asparagi bianchi verdi, spuma di formaggio	

THE VEGETARIAN / IL VEGETARIANO

€ 23,00

VEGETARIAN TRIPTYCH / IL TRITTICO DEL VEGETARIANO

VEGETABLE SOUP	ZUPPETTA DI VERDURE
Parmigiana fried in light butter	Tempura di parmigiana al burro leggero
Pumpkin flower stuffed with buffalo mozzarella	fiore di zucca al vapore ripieno di ricotta e mozzarella

CHEESE AND SWEETS IL DOLCE CON IL FORMAGGIO

Selection of regional cheeses with honey and fruits	€ 15
Selezione di formaggi regionali, serviti con miele e composta di frutta	
Chocolate truffle with hazelnut cream	€ 9
Tartufo al cioccolato con crema alla nocciola	
Tarte-tatin with caramelized fruits and vanilla sauce	€ 9
Tarte-tatin con frutta caramellizzata e salsa alla vaniglia	
Tiramisu	€ 9
Wild berries panna cotta	€ 9
Panna cotta con frutti di bosco	
Fresh fruit salad	€ 9
Tagliata di frutta fresca	
Selection of ice cream	€ 9
Selezione di gelati	