



### ANTIPASTI – STARTERS

Capesante alla piastra con crema di fave e guanciale croccante  
*Grilled scallops with cream of broad beans and crispy pork cheek*  
€18,00

Parmigiana di melanzane con crema di pomodori e basilico  
*Egg-plant mille-feuille with Parmesan, tomato and basil*  
€16,00

Fiore di zucca ripieno di mozzarella di bufala e con crema di burrata  
*Pumpkin flower stuffed with buffalo mozzarella and burrata cheese*  
€17,00

**I due tonni del Café Romano - *The two tuna of Café Romano***  
Carpaccio di tonno marinato con asparagi e radice di zenzero  
Tonno scottato al pistacchio  
*Marinated carpaccio of tuna with asparagus and ginger*  
*Grilled tuna with pistachios*  
€18,00

Carpaccio "mini cuit" di manzo con salsa alla senape  
*Beef carpaccio with mustard*  
€17,00

### PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Crema di ceci con pane casereccio , olive taggiasche e aria di alici  
*Chickpea soup with homemade bread, olives and anchovies foam*  
€16,00

Ravioli ripieni di burrata con salsa all'amatriciana  
*Homemade ravioli pasta stuffed with burrata cheese with tomato and pork cheek ( Amatriciana style)*  
€19,00

Pasta e patate alla partenopea  
*Pasta with potatoes, tomatoes and pork cheek. (Neapolitan style)*  
€17,00

Paccheri freschi al dentice e pomodorini confit  
*Homemade paccheri pasta with red snapper and steamed tomato*  
€19,00

Spaghetti alle vongole con bottarga e polvere di capperi  
*Homemade spaghetti with clams and capers*  
€19,00

Tagliatelle al ragù di anatra con mandorle tostate  
*Tagliatelle with duck ragout and toasted almond*  
€20,00



## **PESCE - FISH**

Ricciola bruschettata con riso venere e pomodorini roesti

*Gold grilled amberjack with rice and Cherry tomato*

€30,00

Zuppetta di pesce del Mediterraneo

*Fish soup from the Mediterranean*

€27,00

Fritto misto di pesce con maionese e birra al coriandolo

*Mixed fried fish with mayonnaise and beer flavored with coriander*

€29,00

## **IL VEGETARIANO – THE VEGETARIAN**

**Il tritico del vegetariano - Vegetarian Triptych**

Crema di ceci alla maggiorana - *Chickpea soup with marjoram*

Il raviolo ripieno di burrata - *Stuffed ravioli with burrata cheese*

La zeppolina in tempura di parmigiana di melanzana - *Egg-plant Parmigiana fried in light butter*

€25,00

## **CARNE - MEAT**

Filetto di manzo con patate, asparagi e salsa al vino rosso di Valpolicella

*Beef fillet served with potatoes, asparagus and red wine sauce from Valpolicella*

€30,00

Filetto di vitello agli agrumi di Sicilia con spinaci saltati e tortino di patate

*Veal fillet flavored with Sicilian citrus fruits served with spinach and potato pie*

€31,00

**Duetto d'anatra - Duck duo**

Coscia d'anatra confit su tortino di patate e il petto d'anatra arrostito ai frutti di bosco

*Duck leg served with potato pie and roasted duck breast with wild berries*

€28,00

## **DOLCI - DESSERT**

Selezione di formaggi regionali, serviti con miele e composta di frutta

*Selection of regional cheese, served with honey and fruits*

€15,00

Sfera di cioccolato con cuore di lampone

*Chocolate sphere with raspberry heart*

€12,00



Crema catalana con gelato alla pistacchio  
*Custard with pistachio and strawberry ice cream*  
€11,00

Ananas marinata alle spezie con sorbetto al mirtillo  
*Spicy marinated pineapple served with blueberry sorbet*  
€11,00

Babà al limoncello con macedonia di frutta di stagione e crema di pastiera napoletana  
*Babà with limoncello liqueur served with seasonal fruit salad and cream*  
€11,00

Il nostro Tiramisù in crema di latte al caffè  
*Our Tiramisù with coffee and milk cream*  
€12,00

Selezione di gelati  
*Selection of ice cream*  
€10,00

Tagliata di frutta fresca  
*Sliced of fresh fruit plat*  
€10,00

## **MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU**

Parmigiana di melanzane con crema di pomodori e basilico  
*Egg-plant mille-feuille with Parmesan, tomato and basil*

Pasta e patate alla Partenopea  
*Pasta with potatoes, tomatoes and pork cheek (Neapolitan style)*

Paccheri freschi al dentice e pomodorini confit  
*Homemade paccheri pasta with red snapper and steamed tomato*

### **Duetto d'anatra - Duck duo**

Coscia d'anatra confit su tortino di patate e il petto d'anatra arrostito ai frutti di bosco  
*Duck leg served with potato pie and roasted duck breast with wild berries*

Il nostro tiramisù con crema al caffè  
*Our tiramisù with coffee cream*

€65,00 per persona, IVA inclusa. Bevande escluse  
€65,00 per person, VAT included. Beverage excluded

*Menu and speciality created by Chef Antonio Vitale  
Restaurant Manager & Sommelier Marco Lo Verso*