

PRANZO & CENA - LUNCH & DINNER

INSALATONE E ANTIPASTI - BIG SALADS AND STARTERS

Insalata orientale con pollo croccante, kiwi e salsa allo yogurt
Oriental salad with crispy chicken, kiwi and yogurt sauce

Misticanza con calamari, dadi di mango e polvere di lime
Salad with calamaries, mango and powder of lime

Insalata greca con pomodorini, cetrioli, olive e feta
Greek salad with tomatoes, cucumbers, olives and feta cheese

Culatello di Zibello con granatina al melone
Culatello raw ham with melon-flavoured water ice

Saccottino di melanzane grigliate con mozzarella di bufala e pomodorini cherry in confit
Grilled aubergine boundle with bufala mozzarella cheese and cherry tomatoes confit

Timballo di Panzanella su zuppa fredda di zucchine alla menta
Timbale of Panzanella with cold soup of zucchinis and mint

Battuta di manzo al coltello con uovo di quaglia marinato al balsamico e maionese alla senape di Djon
Beef tartare with quail egg marinated in balsamic mayonnaise and mustard Djon

PRIMI - FIRST COURSES

Chicche di patate al pomodoro fresco e basilico
Potato dumplings with cherry tomatoes and basilic

Panciotti con cappelletti e gamberi su salsa con pomodori secchi pugliesi e favette fresche
Scallops and shrimp ravioli with sauce of sun-dried tomatoes of Puglia and fresh broad beans

Risotto Carnaroli con Champignon, crema allo zafferano e crumble di pancetta
Carnaroli risotto with champignon mushrooms, saffron cream and crispy bacon

Lasagne con ratatouille di verdure primaverili e pecorino romano
Lasagne with spring vegetable ratatouille and pecorino romano cheese

Tagliolini freschi all' Astice dell'Atlantico e pomodorini (min. due persone)
Fresh thin tagliatelle with Atlantic lobster and cherry tomatoes (min. two people)

Risotto Carnaroli con filetti di pesce persico
Carnaroli risotto with Como lake perch fish fillets

Invitiamo i clienti a informare il personale di sala nel caso di allergie o intolleranze, grazie.
We encourage customers to inform the staff in the case of allergies or intolerances, thanks.

SECONDI - MAIN COURSES

Tutti i secondi piatti saranno serviti con il loro contorno.

All main courses are served with their vegetables.

Milanese di pollo con patate julienne, rucola e pomodorini cherry
Chicken Schnizel with julienne of potatoes, salad and cherry tomatoes

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano
Sliced beef with salad and parmesan cheese

Cosce d'anatra in confit e salsa alle arance di Sicilia
Duck legs in confit and sauce to oranges of Sicily

Filetto di Vitello in crosta di pistacchi e salsa al passito
Fillet of veal in pistachios crust and passito wine sauce

Trancio di Lucioperca con cialda croccante di speck e lenticchie Beluga
Slice of Pike Perch with waffle crispy bacon and lentils Beluga

Pesce spada grigliato e citronette aromatizzata al finocchietto selvatico
Grilled swordfish and citronette flavored with fennel

Cartoccio sorpresa di orata alla Mediterranea con olive taggiasche
Cartoccio surprise of the Mediterranean Sea bream with olives

ALTRE VERDURE – OTHER VEGETABLES

Insalata mista, pomodori, carote, mais
Mixed salad, tomatoes, carrots, corn

Insalata verde

Green Salad

Patate fritte

French fries

PIADINE – SANDWICHES

Club Sandwich con insalata o patate fritte
Club Sandwich with salad or French fries

Piadina con cotto, squacquerone
Piadina with cooked ham and fresh soft cheese

Piadina con crudo, rucola e squacquerone
Piadina with raw ham, salad and fresh soft cheese

Piadina con tonno, pomodoro, insalata e maionese
Piadina with tuna, tomatoes, salad and mayonnaise

Piadina Vegetariana con mozzarella, pomodoro, rucola e melanzane grigliate
Piadina with mozzarella cheese, tomatoes, salad and grilled aubergine

Piadina con salmone affumicato, mozzarella di bufala e insalata
Piadina with smoked salmon, bufala mozzarella cheese and salad

Invitiamo i clienti a informare il personale di sala nel caso di allergie o intolleranze, grazie.

We encourage customers to inform the staff in the case of allergies or intolerances, thanks.

PIZZE E FOCACCE – PIZZAS AND WHITE PIZZAS

Margherita pomodoro, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella cheese

Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salame

Wurstel pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel

Al Tonno pomodoro, mozzarella, tonno

Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna

Romana pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives

Bufalina pomodoro, bufala Campana, basilico fresco

Tomato sauce, bufala mozzarella cheese, fresh basilic

Crudo e Rucola pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola

Tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham, salad

Focaccia bianca olio di oliva, sale, origano

White pizza, olive oil, salt, origano

Focaccia al crudo

White pizza with row ham

Focaccia crudo e bufala

White pizza with row ham and bufala mozzarella cheese

Focaccia salame e brie

White pizza with salame and brie cheese

Focaccia bresaola rucola e grana

White pizza with sliced dried beef green salad and cheese

DOLCI - SWEETS

Tiramisù con croccante alle mandorle e biscotto al cacao

Tiramisu with crunchy almonds and cocoa biscuit

Creme brulèe caramellata con zucchero di canna

Creme brulee with caramelized brown sugar

Panna Cotta

Baked cream

Torte della casa

Home made cakes

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit Salad

Millefoglie con crema allo zabaglione e salsa ai lamponi

Millefeuille with zabaglione cream and raspberry sauce

Semifreddo al cocco con cuore morbido al limone e cialda di ananas

Coconut parfait with soft heart lemon and pineapple wafer

Invitiamo i clienti a informare il personale di sala nel caso di allergie o intolleranze, grazie.

We encourage customers to inform the staff in the case of allergies or intolerances, thanks.