

## Antipasti

Tartare di Scottona, polvere di capperi, tuorlo di quaglia, cipolla di Tropea e senape di Digione <i>Tartare of Scottona beef ,capers, quail yolk, Tropea onion and mustard from Dijon</i>	15,00
Polpettine di carne al pomodoro <i>Meatballs with tomato souce</i>	15,00
Peta Negra de Jabugo de la Provincia de Huelva - Andalucía 50gr.	20,00
Tartare di gamberone con bufala, salsa teriyaki e germogli di soia <i>Prawn tartare with buffalo cheese, teriyaki sauce and bean sprouts</i>	17,00
Carpaccio di tonno, frutto della passione e pomodorino giallo confit <i>Tuna carpaccio, passion fruit and yellow tomatoes</i>	17,00
Gamberoni alla catalana <i>Catalan salad with prawns</i>	18,00
Insalatina tiepida di polpo con mela verde, sedano, olive di Taggia, zeste di limone <i>Octopus salad with green apple, celery, olives, zest of lemon</i>	16,00
Parmigiana di melanzane e chips di reggiano <i>Eggplant parmigiana and reggiano chips</i>	15,00
Tavolozza di formaggi con marmellate e miele <i>Palette of Gourmet meats and cheeses Jams and Honey</i>	17,50

## Primi

Risotto Carnaroli alla pescatora <i>Seafood risotto</i>	17,00
Risotto Carnaroli al limone con capesante <i>Lemon risotto with scallops</i>	17,00
Linguine con dadolata di branzino, pomodorini, olive taggiasche <i>Linguine with sea bass, cherry tomatoes, olives</i>	17,00
Paccheri al pesto di pistacchio e tartare di gamberone <i>Paccheri with pistachio pesto and tartare prawn</i>	18,00
Risotto Carnaroli alla zucca con amaretti e fonduta di parmigiano <i>Pumpkin risotto with amaretti and parmesan fondue</i>	16,00
Risotto Carnaroli ai funghi porcini <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	17,00
Spaghettoni alla Nerano (zucchine, basilico, provolone e grana) <i>Spaghettoni with courgettes, basil, provolone and grana</i>	16,00
Bucatini cacio e pepe <i>Bucatini cheese and pepper</i>	15,00

## Secondi

Filetto di salmone con salsa teriyaki, porro fritto e maio di avocado <i>Salmon fillet with teriyaki souce, leek chips and avocado mayo</i>	23,00
Tonno scottato al sesamo con caviale di melanzane e cipolla caramellata <i>Seared tuna with sesame, eggplant cream and caramelized onion</i>	23,00
Polpo alla Luciana, con patate mantecate e stracciatella di bufala <i>Stewed octopus, creamed potatoes and buffalo cheese</i>	23,00
Branzino alla siciliana <i>sea bass with tomato sauce, olives, capers and potatoes</i>	25,00
Rombo con patate e carciofi <i>Turbot with potatoes and artichokes</i>	25,00
Filetto di manzo con pak choi al vapore <i>Beef fillet with steamed pak choi</i>	25,00
Cotoletta alla milanese sbagliata con mandorle e zeste d'arancia, e patate <i>Milanese cutlet with almonds, orange peel, potatoes</i>	23,00
Ossobuco di vitello con risotto alla milanese <i>Veal ossobuco with saffron risotto</i>	27,00
Polpettine di lenticchie, hummus e cous cous mediterraneo, salsa tzatziki <i>Lentil meatballs, hummus and Mediterranean couscous, tzatziki souce</i>	19,00

Coperto 3,00

*-Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*

*-The fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the requirements of Regulation CE 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3*

## Dessert

Cheesecake ai frutti di bosco o al cioccolato bianco <i>Cheesecake with berries or white chocolate</i>	7,00
Tiramisù classico <i>Classic tiramisù</i>	7,00
Panna cotta al caramello o cioccolato fondente <i>Panna cotta with caramel or chocolate</i>	7,00
Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente o al caramello <i>Chocolate cake with warm dark or caramel heart</i>	7,00
Tartelletta alle mele e cannella con gelato alla crema <i>Apple and cinnamon tartlet with cream ice cream</i>	7,00
Sorbetto al limone con Vodka <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	6,00
Sorbetto al mandarino con Rum Scuro <i>Tangerine sorbet with Dark Rum</i>	6,00
Sorbetto alla mela verde con Calvados <i>Green apple sorbet with Calvados</i>	6,00

Gentile cliente

Qualora sia a conoscenza di allergie o intolleranze nei confronti dei seguenti alimenti o gruppi alimentari, è gentilmente pregato di avvertire, durante l'ordinazione, il personale di servizio che darà al cuoco le indicazioni dovute.

Principali allergeni:

1. Cereali contenenti glutine e loro derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio (nocciole, mandorle, noci, anacardi, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia) e derivati
9. Senape e prodotti a base di senape
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10mg/Kg
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Dear customer*

*If it is aware of any allergies or intolerances against the following foods or food groups, is kindly requested to notify, when ordering, the personal service that will give the cook the signs due.*

*Major allergens:*

1. *Cereals containing gluten and their derivatives*
2. *Crustaceans and products based crustaceans*
3. *Eggs and egg products*
4. *Fish and products based on fish*
5. *Peanuts and peanut-based products*
6. *Soy and soy-based products*
7. *Milk and milk-based products (including lactose)*
8. *Nuts (hazelnuts, almonds, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia) and derivatives*
9. *Mustard and products containing mustard*
10. *Celery and products based on celery*
11. *Sesame seeds and products based on sesame seeds*
12. *Sulfur dioxide and sulphites at higher concentration of 10mg / Kg*
13. *Lupine and derivatives*
14. *Molluscs and products based on molluscs*