

Antipasti - Starters

Capesante con crema di melanzane, datterino in confit e crumble al Parmigiano

- 18 € -

Seared sea scallops, aubergine puree, confit tomatoes and Parmesan crumble

(Mollusco - Glutine - Lattosio)

**Gamberi rossi di Mazara crudi, agrumi, coulis di ribes, stracciatella di burrata e
crema di zucchine - 16 € -**

*Raw red prawns from Sicily, orange, burrata cheese, currant reduction and
zucchini cream*

(Crostacei - Lattosio)

**Piovra cotta a bassa temperatura, gazpacho di peperoni, tapenade e burratina
affumicata - 16 € -**

Slow cooked octopus, yellow pepper gazpacho, tapenade and smoked burrata

(Soia - Mollusco - Lattosio)

**Salmone marinato, mayonese al wasabi, creme fraiche all'aneto e indivia belga in
agrodolce - 14 € -**

*Marinated salmon, wasabi mayo, creme fraiche with dill and sweet and sour
endive salad*

(Uova - Lattosio)

**Tartare di manzo scomposta, maionese vegana alla senape e scalogno brasato
- 14 € -**

Beef tartare, vegan mustard-mayo and braised shallot

(Soia - Uova - Senape - Glutine)

**Porchetta di coniglio con cetriolo, falde di pomodoro e cipolla rossa in agrodolce e
gnocco fritto - 15 € -**

*Spiced rabbit and pork roast with sweet and sour cucumber, tomatoes and red
onions, and fried bread*

(Sedano - Glutine)

Primi Piatti - First Courses

Linguine allo scoglio con emulsione di vongole - 19 € -

Linguine with mix seafood, touch of red sauce and clams emulsion

(Glutine - Pesce - Mollusco - Sedano)

Linguine con crema di crescione, stracciatella di bufala e alici marinate al profumo di limone e origano- 15 € -

Lemon scented linguine with cress cream, buffalo mozzarella and marinated anchovies

(Glutine - Pesce - Lattosio)

Spaghetti A. O. P. al profumo di zenzero con spuma di Parmigiano - 14 € -

Ginger scented spaghetti in oil, garlic and chilli with Parmesan mousse

(Glutine - Lattosio)

Tagliatelle fatte in casa all'anatra arrosta - 17 € -

Homemade tagliatelle with roasted duck

(Glutine - Sedano - Uova)

Zuppa di fagioli cannellini e cozze - 12 € -

Soup of cannellini beans and mussels

(Mollusco - sedano)

Risotto del giorno (minimo per due persone) - 16 € -

Risotto of the day (minimum order of two portions)

(Lattosio)

Secondi - Main Courses

**Trancio di ombrina in crosta di mandorle, passata di datterini e melanzana
ripassata al basilico - 24 € -**

*Almond crusted umbrine fillet on a tomato puree and sauteed aubergine
with basil*

(Pesce - Frutta secca)

**Fish and chips di branzino, patate profumate al timo e salsa tartara vegana
- 22 € -**

*Fish and chips of seabass, with vegan tartare sauce and thyme scented
chips*

(Pesce - Glutine - Soia - Uovo)

Zuppetta di pesce - 28 € -

Fish soup

(Glutine - Sedano - Molluschi - Crostacei)

Caesar salad con pollo in CBT al profumo di paprika e lime - 20 € -

Caesar salad with slow cooked chicken, paprika and lime

(Lattosio - Glutine - Uova)

Fegato alla veneziana con polenta - 22 € -

Veal liver "alla veneziana" with polenta

(Lattosio)

**Controfiletto del Nebraska marinato alla birra e cotto a bassa temperatura,
con patate e salsa bbq fatta in casa - 28 € -**

*Slow-cooked Nebraska's sirloin steak marinated in beer, with potatoes and
homemade bbq sauce*

(Sedano - Soia)