

## I NOSTRI ANTIPASTI... STARTERS

**FASSONA BATTUTA AL COLTELLO E CRUDERIE DI VERDURE**   
*KNIFE-CUTTED RAW MEAT WITH RAW VEGETABLES*

8

**GIRELLO DI VITELLO COTTO AL SALE E SALSA TONNATA**      
*VEAL COOKED WITH SALT WITH TUNA SAUCE*

8

**LA TRADIZIONALE INSALATA RUSSA**      
*MIX OF VEGETABLES, TUNA AND MAYONNAISE*

8

**ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP  
CON MOSTARDA ARTIGIANALE E MIELE**      
*ROCCAVERANO GOAT CHEESE WITH HOMEMADE MUSTARD AND HONEY*

8

**PANE, ACCIUGHE, BURRO E BAGNETTO**     
*BREAD, ANCHOVIES, BUTTER AND GREEN SAUCE*

8

**INSALATA DI GALLETTO, VERDURE CROCCANTI,  
ROBIOLA E RIDUZIONE AL MOSCATO**       
*CHICKEN SALAD WITH CRUNCH VEGETABLES, GOAT CHEESE AND MUSCAT REDUCTION*

8

**INSALATA DELLO CHEF : PETTO D'ANATRA, PESCHE,  
VERDURE CROCCANTI E SALSA BBQ**    
*CHEF'S SALAD: DUCK, PEACH, VEGETABLES AND BBQ SAUCE*

8

**DEGUSTAZIONE DI 3 ANTIPASTI (A SCELTA TRA I PRECEDENTI)**  
*TASTING OF THREE APPETIZERS*

12

## I PRIMI...

**RISO AL SALTO AL POMODORO E OLIVE TAGGIASCHE,  
BURRATA E BASILICO FRESCO**     
*RICE WITH TOMATOES AND OLIVES, BURRATA CHEESE AND BASIL*

10

**RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA CON RAGÙ DI GAMBERI**       
*RAVIOLI WITH BURRATA AND SHRIMPS RAGÙ*

12

**LASAGNE AL FORNO**     
*LASAGNA PASTA WITH RAGÙ AND PARMESAN*

8

## I SECONDI...

**CARPIONE MISTO:**

**UOVO IN CAMICIA, BOCCONCINI DI POLLO E ZUCCHINE**



*EGGS, CHICKEN AND ZUCCHINI IN VINEGAR SAUCE*

10

**POLPETTE DI VITELLO ED ERBE AROMATICHE,  
POMODORO E PATATE ARROSTITE**



*MEAT BALLS WITH HERBS, TOMATO AND ROASTED POTATOES*

10

**MILANESE CON IL MANICO E MISTICANZA**

*FRIED VIEL STEAK WITH VEGETABLES AND GREEN SALAD*



14

**POLPO ARROSTO, PATATE E INTINGOLO DI POMODORO E OLIVE**

*OCTOPUS, POTATOES, TOMATOES AND OLIVES*



13

## I NOSTRI PIATTI UNICI ESTIVI

**INSALATONA MISTA:**



**INSALATA VERDE, VERDURE CROCCANTI, MOZZARELLA, POMODORO, TONNO,  
OLIVE**

*GREEN SALAD, RAW VEGETABLES, MOZZARELLA, TOMATOES, TUNA AND OLIVES*

9

**CRUDO DI PARMA DOP E SFERE DI MELONE**



*PARMA HAM AND MELON BALLS*

9

**LA CAPRESE : POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO**



*TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL*

7

**BRESAOLA, POMODORINI E MISTICANZA**



*BRESAOLA WITH LITTLE TOMATOES AND MIX SALAD*

7

**DOLCI DESSERTS 4.00€/6.00€**

*VEDI MENU 3D SEE 3D MENU*