

PER COMINCIARE L'APERITIVO APERITIV

Americano

Campari, Martini, Tonic
35 Lei

Angelo Azzuro 35 Lei
Gin, Cointreau, Curacao
35 Lei

Cardinale
Gin, Campari, Vermouth
35 Lei

L'ANTIPASTO ANTREU

R

**Antipastissimo
(per 2)**
**Burrata, olive taggiasche il prosciutto di Parma
e funghietti sott'olio**
*Burrata, masline negre Taggia, ciuperci in ulei si
Sunca Parma*
95 Lei | 320g

La tartara di tonno rosso
Tartar de ton rosu cu sos de mago si ceapa
65 Lei | 160g

Fritturina di pesce
Fructe de mare prajite din Liguria
80 Lei | 350g

Insalata Cesare
Salata clasica de Cesare Cardini
55 Lei | 200g

Alegerea dumneavoastra de:
Somon afumat Pui la gratar Sunca Pancetta
65 Lei 60 Lei 60 Lei

Millefoglie di polpo su velutata di patate
Caracatita la gratar cu cartofi veloute
60 Lei | 140g

Carpaccio Cipriani con tartufo
*Muschi irlandez taiat subtire cu sos clasic ca cel creat de Giuseppe
Cipriani la barul Harry's in Venetia in anii 1950 cu trufe negre*
53 Lei | 100g

Caprese-La mozzarella di Bufala Campana e il pomodoro
Mozarella di Bufala cu rosii
50 Lei | 150g

Parmigiana tiepida di melanzane siciliane (V)
Vanata traditionala siciliana cu parmezan
45 Lei | 150g

ZUPPE SUPE

Minestrone di verdure invernale
Supa de iarna cu legume si crutoane
28 Lei | 150g

Crema di ceci con croccante di guanciale
Supa crema de naut cu sunca Guanciale
35 Lei | 150g

I PRIMI PIATTI DI PASTA PASTE

Penne alla Norma
*Cele mai faimoase paste din Catania in Sicilia, numite dupa opera lui
Vincenzo Bellini: penne cu vinete prajite,
Sos de rosii si ricotta uscata*
48 Lei | 150g

Paccheri cacio e pepe con guanciale Amatriciano
*Paste cu sunca Guanciale crocanta, piper negru si branza
pecorino Romano*
50 Lei | 150g

Spaghetti pastificio felicetti al cipollotto di Aimo e Nadia
Spaghete cu ceapa verde, usturoi, rosii cherry si parmezan
38 | 150g

LE PASTE FATTE IN CASA PASTE DE CASA

R

Mafaldine di Napoli con polpo costiera Amalfitana
Paste de casa cu caracatita
55 Lei | 150g

Capelli d'Angelli ai frutti di mare...ricordo di Portofino
Paste cu fructe de mare, rosii cherry, busuioc proaspat si chilli
60 Lei | 150g

RISOTTI OREZ

Risotto alla milanese con midollo di bufalo
*Aironi risotto cu sofran si maduva de bivol
(Timp minim de asteptare: 20 minutes)*
45 Lei | 150g

Risotto al granchio reale di Alaska con Ikura
*Risotto cu crab din Alaska si oua cu somon Ikura
(Timp minim de asteptare: 20 minutes)*
55 Lei | 150g

IL PESCE PESTE

R

Rossini di mare...

Pan brioche, Sos de vin Marsala, tuna steak si trufe negre
100 Lei | 280g

Branzino alla Livornese

Biban de mare la cuptor cu rosii cherry, capere si masline Taggia
70 Lei | 200g

Pesce spada alla palermitana

Peste spada cu sos de lamaie, cartofi si spanac
70 Lei | 200g

I gamberi grigliati

Creveti la grill
95Lei | 300g

LA CARNE CARNE

R

Stinco d'agnello della Valle d'Itria brasato

Miel cu legume de toamna
72 Lei | 200g

Il galletto Lombardo con spinaci e salsa di limone e timo

Pui la gratar cu spanac si sos de lamaie
65 Lei | 250g

Arrosto di maiale al forno con patate novele e funghietti misti

Ceafa de porc cu sos de ciuperci
75 Lei | 200g

Filetto di manzo al pepe verde

Vita cu piper verde, sos demiglance si cartofi prajiti de casa
115 Lei | 200g

MENU VEGETARIANO/ VEGETARIAN

Melanzane alla sarda

Vinete prajite cu sos de rosii si pesto
30 Lei | 200g

CONTORNI/GARNITURI

Insalata mista di stagione

Salata Mixta
18 Lei

Le patate al forno con rosmarino

Cartofi la cuptor cu rosmarin
18 Lei

Verdure al vapore

Legume la aburi
18 Lei

Purea di patate

Piure de cartofi
17 Lei

Spinaci saltati con aglio e peperoncino

Spanac sotat cu usturoi si chilli
25 Lei

Asparagi saltati

Sparanghel sotat
22 Lei

I DOLCI / DESERT

Apple vanilla crumble with Calvados sorbet

Crumble cu mere si sorbet Calvados
32 Lei

Amazing Tiramisu flavoured with Fig and Mandarine

Fantastic Tiramisu aromat cu mandarine si smochine
35 Lei

Cheese Cream on Granolla Biscuit

Mousse cu branza, fructe goji si gutui, pe biscuit de granola
32 Lei

Yuzu mousse on Pistachio Biscuit

Mousse de Yuzu pe biscuit de fistic
35 Lei

Caramelia parfait

Parfait de ciocolata, lamaie si migdale caramelizate
35 Lei

TVA inclus – Meniu pentru copii disponibil la cerere

Pentru mai multe detalii legate de ingredientele folosite si alergeni, intrebati ospatarul