

antipasti

Animelle arrosto, astice, zucchine e zest di limone* <i>Roasted sweetbread, lobster, zucchini and lemon zest</i>	20
Calamaro, cicoria, aglio, olio e peperoncino <i>Squid, chicory, garlic, oil and hot pepper</i>	14
Tartare di manzo, acciughe, capperi, bottarga di muggine <i>Beef tartare, anchovies, capers, mullet roe</i>	18
Trippa, passata di pomodorini, pecorino sardo "Primo Fiore"* <i>Tripe, tomato sauce and pecorino cheese</i>	16

primi

Strozzapreti allo scoglio, cozze, vongole, calamari, passata di pomodoro <i>Seafood strozzapreti, mussels, clams, squid and tomato sauce</i>	18
Pasta mista, crema di fagioli, ragù di cozze e calamari, nervetti* di vitello <i>Mixed pasta, beans cream, mussels and squid ragout, veal tendons</i>	16
Ravioli di zucca burro e salvia, mostarda di frutta, midollo spinale di vitello <i>Sage and butter pumpkin ravioli, fruit chutney, spinal bone marrow of veal</i>	18
Cappelletti, burro, aceto invecchiato 6 anni, bottarga di tonno* <i>Cappelletti, butter, aged vinegar and tuna bottarga</i>	17

secondi

Filetto di vitello con melanzana arrosto 28
Veal fillet with braised eggplants

Pescato del giorno alla brace con verdure di stagione* 27
Grilled catch of the day with seasonal vegetables

Cotoletta alta di vitello "alla Milanese"* 27
"Milanese style" veal cutlet

acqua Panna / S. Pellegrino 3.5
caffè espresso **Carnera** 3
(Brasile 60%, Ethiopia 40%)

coperto 4

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate o consultare l'apposito elenco presente in cassa.