

antipasti

Animelle arrosto, astice, zucchine e zest di limone* <i>Roasted sweetbread, lobster, zucchini and lemon zest</i>	20
Calamaro, cicoria, acciughe del cantabrico, aglio, olio e peperoncino <i>Squid, chicory, Cantabrian anchovies, garlic, olive 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, senape di Dijon e melanzana arrosto <i>Veal fillet, Dijon mustard and braised eggplants</i>	28
Pescato del giorno alla brace con verdure di stagione* <i>Grilled catch of the day with seasonal vegetables</i>	27
Cotoletta alta di vitello "alla Milanese"* <i>"Milanese style" veal cutlet</i>	27
acqua Panna / S. Pellegrino	3.5
caffè espresso Carnera (Brasile 60%, Colombia 40%)	3
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.

Tutti gli importi sono espressi in euro