

“dal 1961”



Aperitivi - Aperitifs

<i>Aperitivo Maison</i>	<i>..... €.</i>	<i>4,50</i>
<i>Ricard</i>	<i>..... €.</i>	<i>4,50</i>
<i>Flute di Prosecco</i>	<i>..... €.</i>	<i>3,00</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>..... €.</i>	<i>3,50</i>
<i>San Bitter, Crodino (no alcool)</i>	<i>..... €.</i>	<i>3,50</i>
<i>Kir</i>	<i>..... €.</i>	<i>3,50</i>
<i>Martini, Campari, Aperol etc.</i>	<i>..... €.</i>	<i>4,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>..... €.</i>	<i>5,00</i>
<i>Porto rosso</i>	<i>..... €.</i>	<i>5,00</i>
<i>Whisky Jb, Glen Grant, Bourbon, Gin</i>	<i>..... €.</i>	<i>5,00</i>
<i>Whisky Chivas Regal</i>	<i>..... €.</i>	<i>6,00</i>
<i>Rhum Havana Club</i>	<i>..... €.</i>	<i>6,00</i>
<i>Vino al bicchiere, vin au verre, glass wine</i>	<i>..... €.</i>	<i>4,00</i>



Antipastí - Hors d'oeuvres - Appetizers

Tris di antipasti Hors-d'oeuvre varié Assorted hors-d'oeuvres €. 18,00
Insalata caprese (insalata verde, pomodoro, mozzarella, olive) Salade caprese (salade verte, tomate, mozzarella, olives) Caprese salad (green salad, tomato, mozzarella, olives) €. 9,50
Insalata mista Salade mixte Mix salad €. 9,50
Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano (<u>in stagione</u>) Salade d'artichauts avec Parmesan (<u>en saison</u>) Artichokes salad with Parmesan cheese (<u>in season</u>) €. 10,00
Cozze alla marinara Moules marinières Mussels €. 12,00
Cocktail di gamberetti in salsa aurora Cocktail de crevettes en sauce aurora Shrimp Cocktail in aurora sauce €. 14,50
Polpo con patate Poulpe avec pommes de terre Octopus with potatoes €. 16,00
Insalata di frutti di mare Salade de fruits de mer Seafood salad €. 16,00
Prosciutto "San Daniele" Jambon "San Daniele" Ham "San Daniele" €. 15,00
Prosciutto "San Daniele" e melone (<u>in stagione</u>) Jambon "San Daniele" et melon (<u>en saison</u>) Ham "San Daniele" & melon (<u>in season</u>) €. 16,00
Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano Bresaola avec roquette et Parmesan Bresaola with rocket and Parmesan cheese €. 16,00



Pasta secca - Pâtes seches - Dry Pasta

<i>Spaghetti alla salsa di pomodoro e basilico</i> <i>Spaghetti à la sauce tomate et basilic</i> <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i> €. 9,50
<i>Spaghetti alla bolognese</i> <i>Spaghetti à la bolognaise (tomate et viande)</i> <i>Spaghetti bolognese style (tomato and meat)</i> €. 9,50
<i>Linguine al pesto</i> <i>Linguine au pistou (basilic)</i> <i>Linguine with pesto (basil)</i> €. 11,00
<i>Spaghetti alla carbonara</i> <i>Spaghetti à la carbonara</i> <i>Spaghetti carbonara style</i> €. 11,00
<i>Spaghetti alle vongole</i> <i>Spaghetti aux palourdes</i> <i>Spaghetti with clams</i> €. 15,00
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i> <i>Spaghetti aux fruits de mer</i> <i>Spaghetti with seafood</i> €. 16,00
<i>Penne all'arrabbiata</i> <i>Penne à l'arrabbiata (piquant)</i> <i>Penne hot & spicy</i> €. 9,50
<i>Penne panna prosciutto e piselli</i> <i>Penne à la crème, petit pois et jambon</i> <i>Penne cream, peas and ham</i> €. 12,50
<i>Penne ai 4 formaggi</i> <i>Penne au x 4 fromages</i> <i>Penne with 4 cheeses</i> €. 12,50
<i>Penne al Cognac e curry</i> <i>Penne au Cognac et curry</i> <i>Penne with Cognac & curry</i> €. 13,00
<i>Mezze maniche alle cozze e melanzane</i> <i>Mezze maniche aux moules et aubergines</i> <i>Mezze maniche with mussels and aubergines</i> €. 13,00



Pasta artigianali - Pâtes maison - Homemade Pasta

Lasagne al forno Lasagne au four Baked Lasagna €. 10,00
Tagliatelle alla parmigiana (melanzana, pomodoro) Tagliatelle à la parmigiana (aubergines et tomate) Tagliatelle parmigiana style (aubergines, tomato) €. 13,00
Tagliolini alla puttanesca (pomodoro, acciughe, olive) Tagliolini à la puttanesca (tomate, anchois, olives) Tagliolini puttanesca style (tomato, anchovies, olives) €. 13,00
Tagliatelle ai carciofi (<u>in stagione</u>) Tagliatelle aux artichauts (<u>en saison</u>) Tagliatelle with artichoke (<u>in season</u>) €. 14,00
Tagliatelle al nero di seppia Tagliatelle à l'encre de seche Tagliatelle cuttlefish ink €. 15,00
Tagliolini ai calamaretti e zucchine Tagliolini aux petit calamars et courgettes Tagliolini with calamari and courgettes €. 15,00
Tagliatelle ai gamberoni Tagliatelle aux gambas Tagliatelle with king prawns €. 16,00
Tagliatelle ai funghi porcini freschi (<u>in stagione</u>) Tagliatelle aux cèpes frais (<u>en saison</u>) Tagliatelle with fresh mushrooms (<u>in season</u>) €. 17,00
Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Gnocchi de pommes de terre à la tomate et basilic Potato dumplings with tomato and basil €. 12,00
Gnocchi di patate ai quattro formaggi Gnocchi de pommes de terre aux 4 fromages Potato dumplings 4 cheese €. 13,00
Ravioli di legumi alla crema Ravioli de légumes à la crème Vegetable Ravioli with cream €. 14,00
Ravioli di spinaci al burro e salvia Ravioli d'épinards au buerre et sauge Spinaci Ravioli with butter and sauge €. 14,00
Ravioli di ricotta in salsa di noce Ravioli de ricotta à la sauce aux noix Ricotta Ravioli with walnuts sauce €. 14,00



Risotti - Risotto

<i>Risotto alle verdure</i> <i>Risotto aux légumes</i> <i>Risotto with vegetables</i> €. 19,00
<i>Risotto ai carciofi (in stagione)</i> <i>Risotto aux artichauts (en saison)</i> <i>Risotto with artichokes (in season)</i> €. 19,00
<i>Risotto allo zafferano</i> <i>Risotto au safran</i> <i>Risotto with saffron</i> €. 19,00
<i>Risotto ai 4 formaggi</i> <i>Risotto aux 4 fromages</i> <i>Risotto with four cheese</i> €. 19,00
<i>Risotto ai frutti di mare</i> <i>Risotto aux fruits de mer</i> <i>Risotto with seafood</i> €. 21,00
<i>Risotto ai funghi porcini (in stagione)</i> <i>Risotto aux cèpes frais (en saison)</i> <i>Risotto with fresh mushrooms (in season)</i> €. 21,00
<i>Risotto allo Champagne</i> <i>Risotto au Champagne</i> <i>Risotto with Champagne</i> €. 23,00

Zuppe - Soupes - Soups

<i>Zuppa di legumi</i> <i>Soupe de légumes</i> <i>Vegetable soup</i> €. 10,00
<i>Vellutata di verdura di stagione</i> <i>Potage aux légumes de saison</i> <i>Creamed seasonal Vegetables soup</i> €. 10,00



Carne (con contorno) - ***Viande*** (avec accompagnement) - ***Meat*** (with side dish)

<i>Scaloppina di vitello alla milanese</i> <i>Escalope de veau à la milanese (panés)</i> <i>Veal escalope milanese (breaded)</i> €. 14,00
<i>Scaloppine di vitello alla pizzaiola</i> <i>Escalopes de veau à la pizzaiola (sauce tomate, olives et câpres)</i> <i>Veal escalopes pizzaiola (tomato sauce, olives & capers)</i> €. 14,00
<i>Scaloppine di vitello al limone</i> <i>Escalopes de veau au citron</i> <i>Veal escalopes with lemon</i> €. 14,00
<i>Scaloppine di vitello al marsala</i> <i>Escalopes de veau au marsala</i> <i>Veal escalopes with marsala wine</i> €. 14,00
<i>Scaloppina di vitello al prosciutto e formaggio</i> <i>Escalope de veau au jambon et fromage</i> <i>Veal Escalope with ham and cheese</i> €. 16,00
<i>Filetto di manzo ai ferri</i> <i>Filet de boeuf grillé</i> <i>Grilled fillet of beef</i> €. 21,50
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i> <i>Filet de boeuf au poivre vert</i> <i>Fillet of beef with green pepper</i> €. 22,50
<i>Agnello in casseruola con carciofi (in stagione)</i> <i>Agneau en casserolle aux artichauts (en saison)</i> <i>Casseroled Lamb with artichokes (in season)</i> €. 19,00
<i>Ossobuco al vino bianco</i> <i>Ossobuco au vin blanc</i> <i>Ossobuco (braised veal shank slice with white wine sauce)</i> €. 19,00
<i>Ossobuco ai funghi porcini freschi (in stagione)</i> <i>Ossobuco aux cèpes frais (en saison)</i> <i>Ossobuco with fresh mushrooms (in season)</i> €. 24,50



Pesce (con contorno) - Poisson (avec accompagnement) - Fish (with side dish)

<i>Sogliola alla griglia</i> <i>Sole grillée</i> <i>Grilled sole</i>	<i>..... €. 17,00</i>
<i>Sogliola alla mugnaia</i> <i>Sole à la meunière</i> <i>Sole with butter</i>	<i>..... €. 17,50</i>
<i>Frittura di totani</i> <i>Encornets frits</i> <i>Fried squids</i>	<i>..... €. 16,00</i>
<i>Frittura di calamaretti</i> <i>Petit calamars frits</i> <i>Fried calamars</i>	<i>..... €. 17,50</i>
<i>Frittura di triglie</i> <i>Petit rougets frits</i> <i>Fried red mullets</i>	<i>..... €. 19,00</i>
<i>Fritto misto di mare</i> <i>Friture mixte de la mer</i> <i>Mixed fried fish</i>	<i>..... €. 20,00</i>
<i>Gamberoni alla griglia</i> <i>Gambas grillées</i> <i>Grilled King Prawns</i>	<i>..... €. 22,00</i>
<i>Orata ai ferri</i> <i>Dorade de mer grillée</i> <i>Grilled seabream</i>	<i>..... €. 23,00</i>
<i>Branzino ai ferri</i> <i>Loup de mer grillé</i> <i>Grilled sea bass</i>	<i>..... €. 23,00</i>
<i>Branzino al forno al vino bianco e patate</i> <i>Loup de mer au four au vin blanc et pommes de terre</i> <i>Baked sea bass with white wine and potatoes</i>	<i>(per 2)</i> <i>(pour deux)</i> <i>(for two)</i> <i>..... €. 50,00</i>

Occasionalmente possono venir serviti prodotti surgelati
Occasionnellement nous pouvons servir des produits surgelés
Occasionally frozen fish can be served



Formaggi - Fromages - Cheese

Mozzarella €. 5,00
Gorgonzola €. 6,00
Parmigiano €. 7,00
Tris di Formaggi Selection mixte Mix selection €. 8,00



Dessert

Tiramisù maison €. 6,00
Crème caramel maison €. 6,00
Panna cotta maison €. 6,00
Crema catalana maison €. 6,00
Coppa Gelato Coupe de glace Ice cream €. 6,00
Coppa di fragole Coupe des fraises Strawberries €. 6,00
Coppa di fragole con gelato Coupes des fraises avec glace Strawberries with ice cream €. 6,50



Bevande e caffeteria - Boissons et cafeterie - Drinks & coffee

Acqua minerale naturale "Panna" 0,75 cl.	
Eau minéral plate "Panna" 0,75 cl.	
Mineral water still "Panna" 0,75 cl. €. 2,50
Acqua minerale gasata "San Pellegrino" 0,75 cl.	
Eau minéral gazeuse "San Pellegrino" 0,75 cl.	
Mineral water sparkling "San Pellegrino" 0,75 cl. €. 2,50
Birra (bottiglia 33cl.)	
Bière (bouteille 33cl.)	
Beer (33cl. Bottle) €. 4,00
Coca cola - Coca light - Coca zero - Fanta orange	
Lemonsoda - Sprite - Schweppes	
Ice Tea limone - Ice Tea pesca – Granatina – Menta €. 3,00
Succhi di frutta (ananas, pera, arancio)	
Jus des fruits (ananas, poire, orange)	
Fruit juice (ananas, pear, orange) €. 3,00
Caffè	
Café	
Coffee €. 2,00
Cappuccino €. 2,50
Tea & Infusioni	
Tea & Infusions €. 2,50
Amari & Digestivi	
Digestifs	
Digestives €. 4,50
Cognac & Brandy €. 6,00

COPERTO & SERVIZIO INCLUSI
COUVERT & SERVICE INCLUS
COVER & SERVICE INCLUDED