

Lo chef consiglia / The Chef Recommends

BELLINI		€ 7,00
MALTAGLIATI SCAMPI E PESTO		€ 30,00
<i>Fresh homemade pasta with scampi tails and pesto sauce</i>		
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI		€ 30,00
<i>Fresh homemade pasta with porcini mushrooms</i>		
RISOTTO FIORI DI ZUCCA E GAMBERI	prezzo per 2 persone	€ 50,00
<i>Risotto with prawns and zucchini flowers</i>	<i>price for 2 persons</i>	
TAGLIATELLE AL RAGU'		€ 23,00
<i>Fresh homemade noodles with meat sauce</i>		
TAGLIATA DI ANGUS AI FUNGHI PORCINI		€ 38,00
<i>Cut of Angus beef with porcini mushrooms</i>		
FILETTO DI S.PIETRO ALL'ISOLANA		€ 30,00
<i>Fillet of St.Peter's fish with seasonal vegetables</i>		



LOCALI STORICI D'ITALIA
Historical Places of Italy



ANTIPASTI - STARTERS

Caprese	€ 20,00
<i>Mozzarella cheese, red cherry tomatoes</i>	
Prosciutto crudo di San Daniele e melone	€ 22,00
<i>San Daniele raw ham and melon</i>	
Antipasto misto pesce dell'Adriatico*	€ 35,00
<i>Adriatic's assorted fish starters</i>	
Tris di saor (sarde, scampi, gamberi)*	€ 24,00
<i>Three ways marinated fish venetian style</i>	
Moscardini in guazzetto con polenta morbida*	€ 22,00
<i>Little octopus in tomato sauce with white corn meal</i>	
Granceola	€ 27,00
<i>Adriatic spider crab</i>	
*Fondi di carciofo con baccalà mantecato (2 pezzi)	€ 20,00
<i>Artichoke bottoms with creamed salt cod fish (2 pieces)</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Specialità del ristorante / Signature dish.*

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

*Paccheri ai due pomodori con stracciatella e olio al basilico	€ 22,00
<i>Paccheri (pasta) with red and yellow cherry tomatoes and mozzarella stracciatella and basil oil</i>	
*Zuppa di fagioli di Lamon, radicchio rosso e pancetta	€ 22,00
<i>Lamon bean soup, red chicory and bacon</i>	
*Spaghetti ai "Caparozzoli", asparagi di mare e bottarga di muggine	€ 25,00
<i>Spaghetti with clams, seaweed and bottarga (dried mullet roe)</i>	
*Linguine al nero di seppia alla nostra maniera	€ 24,00
<i>Our way black sauce linguine with cuttle fish</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Specialità del ristorante / Signature dish.*

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Fegato alla veneziana con polenta bianca	€ 24,00
<i>Venetian style calf liver with white corn meal</i>	
Filetto di manzo Angus ai ferri con patate	€ 34,00
<i>Angus grilled beef fillet with potatoes</i>	
Filetto di manzo Angus al gorgonzola con patate	€ 38,00
<i>Angus beef fillet with gorgonzola cheese sauce with potatoes</i>	
Costine di agnello a scottadito*	€ 30,00
<i>Grilled lamb ribs</i>	
Branzino alla griglia con insalata	€ 30,00
<i>Grilled sea-bass with fresh salad</i>	
Branzino al forno con patate	€ 30,00
<i>Baked sea-bass with potatoes</i>	
Gran fritto*	€ 27,00
<i>Special deep fried mixed fish and seafood</i>	
*Filetto di orata al cartoccio	€ 30,00
<i>Sea bream fillet in paper</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

*Specialità del ristorante / Signature dish.

*Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





CONTORNI - VEGETABLES

Verdura di stagione	€ 8,00
<i>Seasonal vegetables</i>	
Insalata mista	€ 8,00
<i>Mixed salad</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Specialità del ristorante / Signature dish.*

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





DESSERT - DESSERTS

Piatto di formaggi misti (Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola e due formaggi locali)	€ 14,00
<i>Assorted cheeses plate (Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola and two local cheeses)</i>	
Macedonia di frutta fresca	€ 7,00
<i>Fresh fruit salad</i>	
Tiramisù della casa	€ 10,00
<i>Cake home made</i>	
Gelato (cioccolato, vaniglia, limone)	€ 10,00
<i>Ice cream (chocolate, vanilla, lemon)</i>	
*Semifreddo al Grand Marnier con salsa all'arancio	€ 10,00
<i>Semifreddo with Grand Marnier and orange sauce</i>	
Torta del giorno	€ 10,00
<i>Cake of the day</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Specialità del ristorante / Signature dish.*

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.

