



# Menu

# *Antípasti*

## *Insalate*

<i>Insalata Mista</i> (Mixed Salad of Greens and Vegetables)	€ 11,00
<i>Rucola e Parmigiano all'Aceto Balsamico</i> (Rucola with Parmesean Cheese and Balsamic Vinegar)	€ 15,00
<i>Caprese</i> (Mozzarella, Tomato and Basil)	€ 15,00
<i>Insalatina Tiepida di Mare</i> (Salad of selected Sea Fruits boiled lightly and bathed in Oil)	€ 25,00
<i>Verdure alla griglia</i> (Grilled vegetables)	€ 15,00

## Antipasti di Pesce

*Carpaccio di Gamberoni all'Olio Vanigliato e Tartare di Orata al Dragoncello*  
(Marinated Shrimps in Vanilla Oil, Tarragon Dory-fish Tartare)

€ 35,00

*Insalata Tiepida di Astice e Capesante in Vinaigrette di Pomodori Freschi*  
(Salad of Homard lightly Boiled and Vinegar of Tomato)

€ 35,00

*Gamberoni al Timo con Lardo di Colonnata e Riso Selvaggio*  
(Jumbo Shrimp with Thyme, Colonnata Lard and Wild Rice)

€ 30,00

*Totanini alla Salvia con Cappella di Fungo Porcino*  
(Baby Squid in butter and Sage with Porcini Mushroom Caps)

€ 30,00

*Triglie Croccanti in salsa di Zafferano e Insalatina di Carciofi all'Arancia*  
(Crispy Red Mullet with Saffron Sauce and Artichoke Salad with Orange Dressing)

€ 30,00

*Zuppetta di Scampi con Rucola e Pomodoro*  
(Shrimp Soup with Arrugola and Tomato)

€ 32,00

## Antipasti di Carne

<i>Variazione di Foie Gras, Uova di Quaglia e Chutney di Fichi</i> ( <i>Foie Gras selection with Quail Eggs and Figs' Chutney</i> )	€ 32,00
<i>Tartare di Vitella in salsa di Senape di Digione e Savarin di Farro</i> ( <i>Veal Tartar with Dijon Mustard sauce and Whole Wheat Semi-Doughnut</i> )	€ 30,00
<i>Carpaccio di Manzo con Insalatina di Finocchi e Scaglie di Parmigiano</i> ( <i>Marinated Fillet of Beef with Fennel salad and Parmesan</i> )	€ 28,00
<i>Prosciutto di Cinghiale con Patè di Fagiano</i> ( <i>Wild Boar Ham with Pheasant Patè</i> )	€ 25,00
<i>Bresaola di Cervo con Selezione di Mostarde</i> ( <i>Cured Venison with Sweet Pickled Fruit</i> )	€ 25,00
<i>Petto d'Oca Affumicato con Flan Tiepido al Formaggio Caprino</i> ( <i>Sliced Smoked Goose with Goat Cheese Flan</i> )	€ 25,00

# *Primi Piatti*

## Pasta

<i>Ravioli Neri di Gamberoni in Salsa di Frutti di Mare</i> (Black filled Shrimp Ravioli in Shellfish Sauce)	€	20,00
<i>Penne di Kamut con Scampi</i> (Fresh Quill Pasta in Shrimp and Cherry tomato sauce)	€	19,00
<i>Maccheroncini Ripieni di Ostriche in salsa di Peperoni</i> (Oysters folded in Pasta with smoked sweet Peppers and Cream)	€	22,00
<i>Tagliatelle al Nero di Seppia con Ragù di Astice</i> (Black Tagliatelle with Homard Ragù)	€	21,00
<i>Maltagliati con Funghi Porcini</i> (Flat Dumplings with wild Mushrooms and Tomato)	€	19,00
<i>Tagliolini con Fiori di Zucca</i> (Square Spaghetti with Zucchini blossoms and Tomato)	€	15,00
<i>Ravioli di Fieno Greco in salsa di Vodka</i> (Ravioli stuffed with Ricotta and coriander in Vodka sauce)	€	18,00
<i>Ravioli di Scamorza in salsa di Pomodoro e Erbette</i> (Ravioli filled with smoked Cheese in fresh tomato and herb sauce)	€	18,00
<i>Fagottini di Salsiccia con Broccoletti e Formaggio di Fossa</i> (Sausage stuffed Pasta with Broccoli and Grotto-Aged Cheese)	€	19,00

## Risotti

<i>Risotto Madras</i> (Shrimp, mushroom and curry Risotto) (For two)	€	39,00
<i>Risotto con Radicchio e Scamorza Affumicata</i> (Red Cabbage and Smoked Cheese Risotto) (For two)	€	34,00

# *Secondi Piatti*

## *Il Pesce*

<i>Branzino in Crosta di Zucchine e salsa al Timo</i> (Sea Bass Clothed in thinly sliced Zucchini and Thyme)	€	35,00
<i>Millefoglie di Rombo con Patate ed Erba Cipollina</i> (Flounder with crispy Potatoes and Chives)	€	32,00
<i>Gallinella di Mare con Pomodoro, Capperi e Olive</i> (Gallinella with Tomato, Capers, and Olives)	€	32,00
<i>Medaglione di Rana Pescatrice con Verdure Croccanti</i> (Angler-fish Noisette with Crunchy Vegetables)	€	32,00
<i>Orata con Carciofi</i> (Baked Dory Fish with Artichokes)	€	32,00
<i>Astice alla Griglia con Burro alla Maggiorana</i> (Grilled Homard with Majorana Butter)	€	36,00

## La Carne

*Carré di Agnello “Diablé” in Riduzione al Porto*  
(Lamb “Diablé” with Port Sauce)

€ 30,00

*Medaglione di Cinghiale “Chasseur” con Verdurine Autunnali*  
(Wild Boar “Chasseur” with Autumn Vegetables)

€ 32,00

*Petto di Fagiano Farcito al Mango Chutney*  
(Roast Pheasant Breast Stuffed with Mango Chutney)

€ 30,00

*Involentino di Vitella in Salsa al Vermentino Nero del Candia*  
(Sliced Veal Stuffed with Red Radicchio and Cheese in Black Vermentino Sauce)

€ 28,00

*Tagliata con Rucola e Parmigiano*  
(Grilled Beef with Rocket Salad and Parmesan)

€ 30,00

*Filetto di Manzo con Lardo di Colonnata*  
(Filet of Beef braised and baked with Lardo di Colonnata)

€ 35,00

*1 Classici del Bottaccio*

## *1 Classici di Pesce*

*Carpaccio di Gamberoni profumato al Brandy con Riso Selvaggio al Tartufo*  
(Shrimp Carpaccio with Brandy and Truffled wild Rice)

*Zuppetta di Scampi con Rucola e Pomodoro e Crostini di Pane di Segale*  
(Scampi Soup with Rucola and Tomatoes)

*Tagliolini Neri con salsa di Zucchine, Cozze e Timo*  
(Black Tagliolini with Courgette, Mussel and Thyme)

*Maccheroncini ripieni di Ostriche in salsa di Peperoni*  
(Oysters folded in pasta with smoked sweet peppers and cream)

*Branzino profumato con Anice stellato e Fiori di Zucca*  
(Sea Bass with zucchini flowers)

*Sorbetto di Frutti della Passione*  
(Passion Fruit Sorbet)

*Torta di Cioccolato con salsa al Caffè bianco*  
(Chocolate Cake with white Coffee sauce)

*Il menu "I Classici" viene servito per un tavolo completo*

## 1 Classici di Carne

*Prosciutto di Cinghiale con Patè di Fagiano*  
(Wild Boar Ham with Pheasant Patè)

*Carpaccio di Manzo con Insalatina di Finocchio*  
(Marinated fillet of Beef with Fennel salad)

*Fagottini di Salsiccia con Broccoletti e Formaggio di Fossa*  
(Sausage stuffed pasta with Broccoli and "Fossa" Cheese)

*Filetto di Manzo con Lardo di Colonnata*  
(Fillet of beef braised and baked with Lardo di Colonnata)

*Sorbetto di Ananas e Menta*  
(Ananas and Mint Sorbet)

*Millefoglie*  
(Layers of flaky Pastry with Vanilla Cream)

Il menu "I Classici" viene servito per un tavolo completo