### ANTIPASTI-

ALICI\* IMPANATE 10 con pecorino e rucola

#### FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA 10

ripieni di zucchine romanesche, provola affumicata e alici di Collioure

#### INSALATA DI GAMBERI\* 13

con cannellini, avocado, salsa vinaigrette e rucola

#### TARTARE DI TONNO E SALMONE 12

con tartufino di formaggio al pistacchio e salsa passion fruit

#### RICOTTA AL FORNO 9

con melanzane arrosto, pomodorini pugliesi semi-dried e olive Gaeta

#### POLPETTE DI MELANZANE 9

con salsa di pomodoro, verdurine e rucola

# CENA



# PRIMI

#### PICI DI GRANO SARACENO 12

fatti in casa alla gricia con zucca e castagne

#### TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA FATTI IN CASA 12

con alici di colliuore, pomodorini pugliesi semi-dried e bufala

#### GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA 14

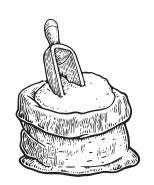
frutti di mare, friggitelli e basilico

#### PACCHERI VERRIGNI 12

con ragù di anatra in bianco, asparagi e pomodori secchi

#### ORECCHIETTE FATTE IN CASA 12

con semola di grano duro Senatore Cappelli, cime di rapa, olive Gaeta, capperi e ricotta salata



# SECONDI

#### CALAMARI\* GRATINATI 16

con Gazpacho

#### FILETTO DI SALMONE\* IN CROSTA DI CHIA 18

con scarola ripassata, uvetta, pinoli e salsa di prugre

#### TAGLIATA DI MANZO SAKURA DRY AGED 24

con patate fritte e salse artigianali

#### Tonno\* Scottato in Crosta di Pistacchi 18

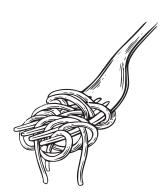
con chips di patate viola e maionese allo zafferano

#### SCHINITZEL DI POLLO 14

con patatine fritte artigianali e salsa tartare

#### Polpo Arrosto 17

con purè di sedano rapa, patate, cialda al nero di seppia e olive di Gaeta



## CONTORNI

Insalata di finocchi e arancia 6 Patate Fritte fatte in casa 6 Friarelli 6 Cicoria ripassata 6 Insalata di Scarola ripassata 6 Insalata dello Chef 9





#### BIANCO

BOTTIGLIA 30

BOLLICINE Rebula, Rib. Gialla, Zanut, SLO Simoni, Chard./P.Nero, Trento DOC BOTTIGLIA 32

#### Rosato

Radiosa Aurora, Pavana, Pet Nat rosè Mersault, Chardonnay, Mazilly BOTTIGLIA 24

#### BIANCO

BOTTIGLIA 70

#### CIAMBELLINE AL VINO & TOZZETTI ALLE MANDORLE 5



### Happy End

#### Moscato d'Asti 5

'20 Ghiga AT Moscato

### LA BELLA ESTATE 6

'18 T.da Vino CN Moscato Pas

#### CAPITOLIUM 6

'17 S'Andrea LT Moscato Terracina

#### VIN SANTO 7

'15 T montellori FI Trebbiano

#### **RECIOTO 7**

'14 Gnirega VE Valpolicella

#### MALVASIA 8

Passita '13 Ufala ME Malv. Lipari

#### Passito 8

Pantelleria '19 Solidea ME Zibibbo

#### MONBAZILLAC 8

'15 Alard F Semil. Sauv. Musc

#### SAUTERNES 8

'18 Landion F Semillon

#### PORTO KOPKE 8

10 years, Portogallo



### GRAPPE

TRENTINA CLASSICA PISONI 4

TRENTINA BARRIQUE PISONI 6

CHARDONNAY PISONI 4

**AMARONE BARRIQUE PISONI 8** 

BAROLO INVECCHIATA AB ITALIAN SPRITS 8

GRAPPA RIBOLLA GIALLA 5

#### AMARI & LIQUORI

DEL CAPO 3,5

AVERNA 3,5

CYNAR 3,5

LUCANO 3,5

JAGERMEISTER 3,5

FERNET 4

MANDRAGOLA 6

SAN MARCO

(ARTIGIANALE) 4

JEFFERSON 6

AMARA

(ART. CON ARANCE SICILIA) 6

GENZIANA VITTORIA (ARTIGIANALE) 6

RATAFIÀ 6

LIMONCELLO ART 4

SAMBUCA ART 4

MIRTO ROSSO 4

### --GELATI E FRUTTA-- CAFFÈ GOLOSO-

#### COPPA GELATO 6

max tre gusti: cioccolato, valiglia, crema, fragola, banana, caffé

#### COPPA PRIMAVERA 7

gelato alla crema, panna montata e fragole fresche

#### TAGLIATA DI FRUTTA 8

servita con gelato alla crema artigianale

#### La Dama Bianca 6

gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso

#### IL CAFFÈ DI LIEGI 6

gelato al caffè, panna montata e caffè espresso

#### CAFFÈ GOLOSO 7

servito con selezione di pasticceria

#### CAPPUCCINO GOLOSO 7

servito con selezione di pasticceria

#### CIOCCOLATA GOLOSA 8

servita con selezione di pasticceria

#### Tè Goloso 8

servito con selezione di pasticceria

### DOLCI DEL BANCO



CHEESCAKE CLASSICA 6

TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA 6

CRUMBLE PERE E CIOCCOLATO 6 TARTELLETTA DI FRUTTA

F CREMA 6

TIRAMISÙ CLASSICO 6 TORTA DI MELE E CREMA 6 CAPRESE 6 TORTA DI PERE E MANDORLE 6 PANNACOTTA AI LAMPONI 6



## DOLCI EXPRESS

#### BAVARESE FRAGOLE E LIME 7

servito con crumble croccante e menta fresca

#### CRÈME BRÛLÉE ALL'ARANCIA 6

Crème brûlée artigianale con latte aromatizzato alle arance

#### MORBIDOSO AL CIOCCOLATO CALDO 7

Torta al cioccolato fondente servito con fragole fresche e coulis di fragole

#### NEW YORK CHEESE CAKE 7

Cheesecake cotta al forno, servita con lamponi e coulis di frutti di bosco

### PROFITEROLES AL CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR 8

Choux artiginali riepieni di gelato alla crema fatto in casa serviti con crema chantilly e cioccolato fondente valrhona del madagascar tiepido

#### CRUMBLE DI MELE CALDO 8

con mele Smith, gelato artigianale alla crema e panna

#### Waffle Royale 8

servito con gelato alla crema, chantillye cioccolato fondente di Valrhona e pere caramellate

ʻIn base alle attuali normativi i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo.

In alcuni periodi delll'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizo.

