ANTIPASTI

ALICI* IMPANATE 9 con pecorino e rucola

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA 10

ripieni di zucchine romanesche, provola affumicata e alici di Collioure

CEVICHE DI TONNO E SALMONE* 12

con cipolla di Tropea, coriandolo, lime e salsa passion fruit

CARCIOFI ALLA GIUDIA 10

con crema di pecorino e crostini alla paprika

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 11

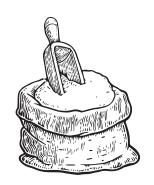
alla sorrentina

CALAMARATA (BENEDETTO CAVALIERI) 13

con gamberi*, cozze, friggitelli

PENNE VERRIGNI 12

con nduja calabrese piccante, cime di rapa, burrata di Andria



SECONDI

STRACOTTO DI MANZO 16

con purè di patate e cipolla di Tropea agrodolce

FILETTO DI SALMONE* IN CROSTA DI CHIA 17

con scarola ripassata, uvetta, pinoli e salsa di prugre

TAGLIATA DI MANZO SAKURA DRY AGED 24

con patate fritte e salse artigianali

FILETTO DI MAIALE AGRODOLCE 17

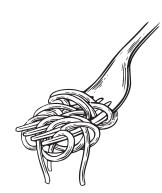
in camicia di prosciutto di sella di San Venanzo con crema di zucca

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

Riflessi, Malvasia/Trebbiano, Lazio CALICE 5 / BOTTIGLIA 20

Rosato

Le Petite Perriere, Pinot noir, Francia Barolo Bussia, P. Aldo Conterno BOTTIGLIA 24

BOLLICINE

San Michael, Trento DOC BOTTIGLIA 36

Rosso

BOTTIGLIA 80



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

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.

